Rezept

Tiroler Partybrot

Ein Rezept von Tiroler Partybrot, am 12.10.2024

Zutaten

150 g	würziger Bergkäse
60 g	weiche Butter
1 Bund	Schnittlauch
1/2 TL	gemahlener Koriander
	Pfeffer
	Mörser
1	Zwiebel
80 g	Schinkenspeckwürfel
1 TL	Fenchelsamen
	Salz
1	dunkles Roggenmischbrot (500 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (25 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal, 5 g F, 4 g EW, 9 g KH

Zubereitung

1. Den Käse reiben. Zwiebel schälen und würfeln. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen. Zwiebel und Speck dazugeben und glasig dünsten. Inzwischen den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und unterrühren. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen. Die restliche Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Fenchelsamen im Mörser grob zerstoßen. Mit dem Koriander unter die Butter rühren. Die Gewürzbutter mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Das Brot mit einem Brotmesser alle 2 cm rautenartig bis 1-2 cm über dem Boden einschneiden, also nicht ganz durchschneiden. So entstehen ca. 2 × 2 cm große Stücke, und unten hängt das Brot noch zusammen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, das Brot darauflegen.

3. Ofen auf 180° vorheizen. Den Käse gleichmäßig in die Einschnitte füllen. Zwiebel-Speck-Mischung in die Spalten geben. Die Gewürzbutter über das Brot träufeln. Das Brot mit Alufolie abdecken. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Folie entfernen und das Brot noch ca. 10 Min. weiterbacken, damit es knusprig wird. Sofort genießen.