

# Bröötelabig 1 von Jingxi

Mengen für 20 Personen

Cervelat, Hörnlisalat, Tomaten-Mozarella-Salat, Schlangenbrot und Smores (alles in einem Rezept, damit das ganze übersichtlich bleibt ;)

Gewürze: Pfeffer, Basilikum, Salz

30 Stück Cervelat	Cervelat über Glut bräteln, ca. 1.5 Cervelat pro Kind berechnet.
1.0 kg Weissmehl	
2.5 TL Salz	Mit dem Salz in eine Schüssel geben, mischen, eine Mulde Formen.
20 g Hefe	Mit 1/2 dl Wasser auflösen, in die Mulde geben (10g Hefe = 1/2 dl Wasser). Mit wenig Mehl vom Rand zu einem Dickflüssigen Brei anrühren, ca. 15 Minuten stehen lassen.
6.0 dl Wasser	Restliches Wasser beifügen, zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 1.5h aufs doppelte aufgehen lassen. Teig in Portionen teilen, zu langen Strängen formen. Jeden Strang um einen Stecken wickeln. Über der Glut je nach Grösse 10-20 Minuten backen.
600 g Hörnli	in Salzwasser Kochen
8 cl Essig	
16 EL Öl	
200 g Crème fraiche	Essig, Rapsöl und Creme Fraiche in einer Schüssel mischen. Würzen und Kräuter dazugeben. Hörnli noch warm dazugeben.
12 g Peterli	
500 g Cherry-Tomaten	Würfeln, dazugeben
300 g Greyerzer	unter den Hörnlisalat mischen
400 g Essiggurken	Würfeln, dazugeben
8.0 Stück Tomaten	Würfeln, dazugeben
250 g Mozzarella	
2.0 Prise Salz	
5 cl Balsamico-Essig	Tomatenscheiben evtl. von den Kernen befreien, Tomaten- und Mozzarellascheiben abwechselnd auf einem Teller anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Basilikum garnieren, mit Öl und mit etwas Balsamico beträufeln.
400 g Marshmallow	
250 g Petit Beurre	