Chnoblibrot von Rahel Bürgi

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Ital. Kräutermischung

Ausrüstung: Knoblauchpresse, Mixer, Alufolie

600 g	Brot
12 Stück	Knoblauchzehen
250 g	Butter

Brot vorbereiten

Butter mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 3 Min. schaumig schlagen, Knoblauch und Kräuter darunterrühren. Baguette mehrmals ein- aber nicht durchschneiden, Knoblibutter in den Einschnitten verteilen. Brot in Alufolie einpacken.

Grillieren (Holzkohle-/ Gas-/ Elektrogrill):

Brot über mittelstarker Glut / auf mittlerer Stufe (ca. 200 °C) zugedeckt ca. 15 Min. grillieren, während den letzten 5 Min. Folie öffnen.