



Chnolibrot

von Rahel Bürgi

Mengen für 120 Personen

Gewürze: Ital. Kräutermischung

Ausrüstung: Knoblauchpresse, Mixer, Alufolie

7.2 kg Brot

144 Stück Knoblauchzehen

3 kg 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.