Bröötelabig 2 von Jonathan Bösch

Mengen für 10 Personen

Cervelat, Hörnlisalat, Tomaten-Mozarella-Salat, Schlangenbrot und Smores (alles in einem Rezept, damit das ganze übersichtlich bleibt ;). Dieses Mal noch Poulet dazu, dafür wurde die Menge an Cervelat reduziert (Berechnung = 1/3 Poulet pro Kind)

Gewürze: Basilikum, Salz, Pfeffer

5.0 Stück Cervelat	Cervelat über Glut bräteln.
100 g Salz	
80 g Peterli	
150 g Butter	
8.0 Stück Knoblauchzehen	Poulets mit Knoblauch, Butter und Peterli stopfen/von innen einreiben
90 g Paprika	Paprika Edelsüss! Mit Salz mischen, das ganze poulet damit einreiben.
4.0 kg Poulet	Marinieren mit Angegebener Menge Paprikapulver und Salz. Mit Knoblauch, Peterli und Butter Stopfen, und die Jungs ihre Feuergrube buddeln lassen.
500 g Weissmehl	
1.25 TL Salz	Mit dem Salz in eine Schüssel geben, mischen, eine Mulde Formen.
10 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.
3.0 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.
300 g Hörnli	in Salzwasser Kochen
4 cl Essig	
8.0 EL Öl	
100 g Crème fraiche	Essig, Rapsöl und Creme Fraiche in einer Schüssel mischen. Würzen und Kräuter dazugeben. Hörnli noch warm dazugeben.
6.0 g Peterli	
250 g Cherry-Tomaten	Würfeln, dazugeben
150 g Greyerzer	unter den Hörnlisalat mischen
200 g Essiggurken	Würfeln, dazugeben
4.0 Stück Tomaten	Würfeln, dazugeben
125 g Mozzarella	
1.0 Prise Salz	
2.5 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.
200 g Marshmallow	
125 g Petit Beurre	