

Laugensandwich

Zutaten (für 1 Croissant)

1 grosses Laugencroissant
Meerrettichcreme
1-2 Blätter Babysalat
1 Radieschen, in Scheiben
1 Zweiglein Kerbel, frisch
ca. 20 g Engadiner Bergkäse, in mehrere kleine Scheiben geschnitten
4 Scheiben Pastrami (gepökeltes Rindfleisch mit Meerrettichcreme von Bell)

Vor- und Zubereitungszeit
Ca. 10 Min.

Zubereitung

Croissant quer aufschneiden, beide Hälften mit Meerrettichcreme bestreichen, auf die untere Hälfte eine Schicht Pastrami, dann Salatblätter, Käse, Kerbel und Radieschen übereinanderlegen. Zum Schluss mit der zweiten Hälfte des Croissants abdecken. Sofort verzehren.



Überbackene Laugenbrötli

Zutaten
(ergeben etwa
10 Stück)

**Vor- und
Zubereitungszeit**
Ca. 1¼-1½ Std.

Teig
500 g Mehl
2 Tütchen Trockenhefe
3 dl Wasser, warm
2 TL Zucker
2 TL Salz
50 g Butter

Lauge
1 l Wasser
50 g Natron

Zum Bestreuen
geriebener Käse,
z. B. Emmentaler

Zubereitung

Teig
Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl in eine Rührschüssel geben und die Hefe zusammen mit dem Zucker im warmen Wasser auflösen, zum Mehl geben.

Butter und Salz hinzufügen und die Masse mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Anschliessend zudecken und für etwa 15 Minuten gehen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz per Hand durchkneten, zu einer Rolle formen und in 10 gleich grosse Stücke teilen. Diese können zu Brezeln, Stangen oder Brötchen geformt werden. Abdecken und dann nochmals für gut 15 Minuten gehen lassen.

Lauge

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, von der Herdplatte nehmen, Natron nach und nach einrieseln, verrühren. Mit einer Schaumkelle die Teiglinge für etwa 30 Sekunden in die heisse Natronlauge geben, abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech ablegen. Für Brötli (wie auf unserem Bild) Teiglinge oben kreuzweise einritzen, nach Belieben bestreuen und für etwa 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.