Jägerwecken

Der Jägerwecken schmeckt als herzhafte Jause. Das Rezept für das gefüllte Brot ist auch an Festtagen wie Ostern, Weihnachten oder zu Silvester sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 7,0 h

Gesamtzeit: 7,5 h



Zutaten

1 Stk.	Stangenbrot (Weißbrot)
4 Stk.	Eier (hart gekocht)
175 g	Doppelrahmfrischkäse
100 g	Brotaufstrich (Paprika-Peperoni z. B. Brunch)
Nach Belieben	Frühlingszwiebeln (in Ringe geschnitten)
1 Stk.	Knoblauchzehe (gepresst)
100 g	Salami (gewürfelt)
4 Scheiben	Kochschinken
0.5 Stk.	Paprika rot
100 g	Goudakäse (gewürfelt)
2 Stk.	Essiggurken
Nach Belieben	Petersilie (gehackt)
Nach Belieben	Schnittlauch
Nach Belieben	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Paprikapulver
Nach Belieben	Alufolie (Zum Einwickeln)

Zubereitung

1. Für den **Jägerwecken** zuerst die Eier wie gewohnt hart kochen und abkühlen lassen.

2. Dann die Eier schälen, das Eigelb entnehmen und das Eiweiß in grobe Stücke hacken.

3. Anschließend die Paprika, die Frühlingszwiebeln, die Salami, den Käse, die Gurken, den Schinken und den Schnittlauch klein schneiden. Dann die Petersilie fein hacken und den Knoblauch pressen.

4. Nun von dem Stangenbrot beide Enden abschneiden. Dann an der langen Seite aufschneiden (nicht ganz durchschneiden) und die Krume entnehmen, bis das Brot hohl ist.

5. Die Krume hinterher in kleine Stücke zupfen und zur Seite stellen.

6. Jetzt den Frischkäse mit dem Brotaufstrich und den Eigelben in eine Schüssel geben und gründlich verrühren.

7. Dann die Krume hinzufügen und unterheben.

8. Danach die zuvor klein geschnittenen Zutaten ebenfalls hinzufügen und unterheben.

9. Als nächstes alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und gegebenenfalls noch mal abschmecken.

10. Jetzt das Brot mit der Masse füllen, bis nichts mehr reinpasst.

11. Dann das Brot in der Mitte fest mit Alufolie umwickeln. Das geht am besten, wenn man eine helfende Hand hat.

12. Nun an den beiden offenen Enden noch so viel Masse fest rein stopfen, bis wirklich nichts mehr reingeht. Den Rest der Füllung kann man direkt auf die beiden übrig gebliebenen Brotenden streichen und vernaschen. ;-)

13. Dann die Enden ebenfalls fest mit Alufolie verschließen und den Jägerwecken am besten über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Am nächsten Tag dann nur noch die Alufolie entfernen und das Brot beliebig in Scheiben schneiden.

Tipp

Der gefüllte Jägerwecken schmeckt natürlich auch mit anderen Zutaten, dabei sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.