

«Hagu-Hans» Käseschnitte

Zutaten

2 Scheiben «Bure-Brot»

Mayonnaise

½ Zwiebel (richtige Männer nehmen eine ganze!)

2 Knoblauchzehen

2 Schweinswürstchen

Bratspeck (ca. 5 Streifen)

Raclette Käse (verschiedene Sorten mixen)

Gewürze (Fleischgewürze und Pfeffer)

Zubereitung

1. 2 anständige Scheiben Bauernbrot auf einen Ofenbeständigen Teller legen und mit Mayonnaise bestreichen.
2. 2 Schweinswürstchen halbieren und zusammen mit den Speckstreifen in einer Bratpfanne beidseitig schön anbraten, danach auf den Brotscheiben verteilen.
3. Jetzt alles gleichmässig mit Zwiebelringen und dem zuvor dünn geschnittenen Knoblauch bedecken.
4. Zeit das Dach darauf zu bauen, mit unseren dicken, mit Chili oder Pfeffer gespickten Käsescheiben.
5. Nach belieben würzen und rein damit in den Backofen, den wir auf 200 Grad vorgeheizt haben.
6. Nun ein kühles Bierchen öffnen und genüsslich beobachten, was mit unserer Käseschnitte passiert. Prost!
7. Sobald der Käse zu laufen beginnt, schalten wir den Ofen von «Umluft» um, auf «Oberhitze» oder «Grill» und geben dem ganzen noch ein bisschen Sommerbräune obendrauf. Wenn die Farbe stimmt, dann raus damit und ...e Guete!