



# Ostschweizer Partybrot

Tipp: Partybrot 1/2 Tag im Voraus  
ca. 20 Min. vorbacken, abkühlen...

Für 1 Brot mit ca. 35 Stück  
Zubereiten: ca. 50 Minuten  
Aufgehen lassen: ca. 1 Stunde  
Backen: ca. 35 Minuten  
Schwierigkeit: mittel



1. Teig: Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter und Milch begeben, zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Füllung: TILSITER mit allen Zutaten bis und mit Salz von Hand gut mischen.
3. Formen: Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick auswallen. Mit einem Ausstecher (ca. 9 cm Ø) Rondellen formen. Je ca. 1 EL Füllung darauf verteilen, mit TILSITER bestreuen. Rondellen falten, sodass die Füllung am oberen Rand ca. 1 cm sichtbar bleibt. Die seitlichen Teigenden gut zusammendrücken, kreisförmig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
4. Backen: 30 – 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

## Teig

- 500 g Weissmehl
- 1½ TL Salz
- 1 TL Zucker
- ½ Würfel Hefe, zerbröckelt
- 60 g Butter, weich
- ca. 3 dl Milch, lauwarm

## Füllung

- 200 g TILSITER GRÜN, grob gerieben
- 350 g Kalbsbrät
- 50 g Mostbröckli in Tranchen, fein geschnitten
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 4 Essiggurken, grob gehackt
- 1 Bund Petersilie, fein geschnitten
- 1 TL Paprika
- ¼ TL Salz
- 100 g TILSITER GRÜN, grob gerieben

...Vor dem Servieren  
15–20 Min. fertig backen.



## Nährwerte pro Stück

133  
kcal

7g  
Fett

11g  
Kohlen-  
hydrate

6g  
Eiweiss



Rezept-Video  
[www.tilsiter.ch/rez11](http://www.tilsiter.ch/rez11)