

# Jägerwecken von Herr Johannes

## Zutaten

---

1 großer Brotlaib (ca. 800 g - 1 kg)  
150 g Butter (weich)  
200 g Frischkäse  
200 g Topfen  
200 g Käse (z.B. Gouda oder Emmentaler)  
200 g Extrawurst  
4-5 Essiggurken  
3-4 hart gekochte Eier  
1 Bund Schnittlauch  
2-3 EL Senf  
3-4 EL Mayonnaise  
Salz, Pfeffer

---

### Dauer

30 Min. Zubereitung  
1 Stunde ziehen lassen

## Zubereitung

---

- ① Butter, Frischkäse und Topfen in einer Schüssel mit dem Schneebesen oder einer Gabel gut miteinander verrühren, bis eine cremige Masse entsteht.
- ② Den Käse in kleine Würfel schneiden.
- ③ Den Brotlaib auf einer Seite abschneiden (ca. 3-4 cm vom Rand), sodass ein Deckel entsteht. Das Brotinnere vorsichtig aushöhlen und dabei einen Rand von etwa 2 cm stehen lassen. Das ausgehöhlte Brot in kleine Stücke schneiden.
- ④ Die Essiggurken in kleine Würfel schneiden. Die Extrawurst ebenfalls würfelig schneiden.
- ⑤ Alle vorbereiteten Zutaten (Käsewürfel, Brotstücke, Essiggurken, Extrawurst) zur Topfen-Frischkäse-Butter-Masse geben und gut miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Senf unterrühren.
- ⑥ Die hart gekochten Eier schälen, in Würfel schneiden und zusammen mit dem kleingeschnittenen Schnittlauch zur Masse geben. Alles gut durchmischen.
- ⑦ Zum Schluss die Mayonnaise unterrühren und nochmals abschmecken.
- ⑧ Die Füllung fest in den ausgehöhlten Brotlaib drücken, damit keine Hohlräume bleiben. Den Deckel wieder aufsetzen.
- ⑨ Den gefüllten Jägerwecken mindestens 1 Stunde (besser 3-4 Stunden oder über Nacht) im Kühlschrank durchziehen lassen.
- ⑩ Vor dem Servieren den Jägerwecken in Scheiben schneiden.