Croque monsieur à la vache qui rit

Der Croque monsieur entstand anfangs des 20. Jahrhunderts in den Pariser Cafés. Die einfache Mahlzeit ist ein Sandwich, das mit Käse und Schinken gefüllt, im Ofen gebacken wird. Der Croque Madame wird zusätzlich mit einem Spiegelei belegt.

Das Bild der lachenden Kuh geht auf einen französischen Illustrator zurück, der die Militarlastwagen seiner Einheit im ersten Weltkrieg mit diesem Bild dekorierte. Dabei lernte er den Käsefabrikanten Léon Bel kennen, der Schmelzkäse bereits 1921 industriell herstellte. Dieser übernahm die lachende Kuh mit den Ohrringen, auf denen wiederum die lachende Kuh abgebildet ist, als Logo für eines seiner Produkte. Der Käse wurde rasch bekannt und das Logo wurde immer wieder von Künstlern in ihren Werken verwendet. So von André Franquin, der das Motiv mehrfach in seiner Comic-Serie 'Spirou et Fantasio' einsetzte. Der Name des Käses kommt auch in Wim Wenders Film 'Paris, Texas' vor. Der Knabe Hunter bringt seinem wieder aufgetauchten Vater während einem Lunch die richtige Aussprache von "la vache qui rit" bei.

Zutaten

	Tafelbutter
3Stk	Vache qui rit, à ca. 20g
2	dünne Scheiben Schinken
3	Scheiben Provolone, ca. 2mm dick
	Dijon-Senf
1	kleine Zwiebel

Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen.

Baguette schräg zu Scheiben schneiden. Beidseitig dünn mit Butter bestreichen. Im Ofen ca. 8-10 Minuten leicht antoasten. Etwas auskühlen lassen.

Drei Scheiben Toast etwa 2mm dick mit "vache qui rit" bestreichen.

Mit einer Scheibe Schinken, ungefähr gleich gross wie das Toastbrot, belegen. Mit wenig Senf bestreichen, eine zweite Schinkenscheibe auflegen und ebenfalls mit Senf bestreichen. Provolone darauflegen. Die zweite Scheibe Toast auflegen und wiederum mit "vache qui rit" bestreichen.

Ca. 8-10 Minuten toasten.