Rezept von Jan Hendrik van der Westhuizen *janonline.com*
DAS ORIGINAL BRAAIBROODJIE
mit Hot Rocks Onion 6 Garlic Chili Salt **Nr. 2/Fleisch**

ZEIT: 30 Minuten / Portionen: 3

Zutaten:
6 Scheiben Weißbrot
weiche Butter
6 Scheiben Cheddar-Käse
2 Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten
1 Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
Ukuva Hot Rocks Onion & Garlic Chili Salt
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:
Legen Sie das Weißbrot auf Ihre Arbeitsfläche. Jede Scheibe mit Butter bestreichen. Der nächste Schritt ist sehr wichtig: Legen Sie dünne Scheiben reifen Cheddar auf alle Brotscheiben (auf beiden Seiten). Legen Sie dünn geschnittene Tomaten auf den Käse und würzen Sie sie mit Hot Rocks Onion & Garlic Chili Salt und Pfeffer. Legen Sie dünn geschnittene Zwiebelringe darauf. Schließen Sie Ihre Braaibroodjies und grillen Sie sie über mittelheißen Kohlen, bis der Käse an den Seiten herauszulaufen beginnt.

Schmeckt wunderbar zu Grilladen. Dazu ist es ein schneller Imbiss, wenn der Hunger gross ist und die Zeit fehlt, ein grosses Menü zu kochen.