

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

Nr. 2/ Vegi

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 6 Garlic Chili Salt
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Originaltext von Jan Hendrik :

Lege das Weißbrot auf die Arbeitsfläche. Jetzt wird jede Scheibe mit Butter bestreichen.

Der nächste Schritt ist sehr wichtig: Lege dünne Scheiben reifen Cheddar guter Qualität auf alle Brotscheiben (ja, auf beiden Seiten). Lege dünn geschnittene, frische Tomaten auf den Käse und würze Sie sie mit Zwiebel-Knoblauch-Chilisalz und Pfeffer. Diese ausgewogene Mischung erleichtert 4 Arbeitsschritte.

Nun lege dünn geschnittene weisse Zwiebelringe darauf. Schliesse deine Braaibroodjies und grille sie über mittelheißen Kohlen, bis der Käse an den Seiten herauszulaufen beginnt. Es schmeckt super gut, wenn du richtiges Holz verwendest am Grill.

Das ist eine überaus beliebte Beilage zu Braai - ist afrikaans und bedeutet BBQ. Es schmeckt wunderbar zu Grilladen aller Art.

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

En Guetä!

