



Rezept-Tipp



Braai Broodjies Südafrikanischer Toast

Für 2 Personen / 40 Min.

Dafür brauchst du:

- Holzofen-Brot, in Scheiben
- Butter
- Schinken, ca. 6 Scheiben
- 200 g Raclette oder Gruyère
- 2 mittlere Zwiebeln, in Ringen
- 2 Tomaten, in Ringen
- 1 Pepperoni, in Stücken
- 2 TL (oder mehr) Hot Drops
- Smoked Habanero





A TASTE OF AFRICA



A TASTE OF AFRICA

Hot Drops Smoked Habanero



Manchmal geht einfach nichts über die richtige Dosis Raucharoma. Hot Drops Smoked Habanero solltest du unbedingt in deiner Küche haben. Ein paar Tropfen auf gebratenes oder gegrilltes (Rind-)Fleisch tröpfeln, den köstlichen Duft einatmen und herzhaft reinbeissen. Doch auch zu gegrillten Maiskolben oder Gemüse-Spiessen ist diese Sauce eindeutig der Favorit. We love them!

Tip

Braai Broodjies sind in Südafrika so bekannt wie das Raclette in der Schweiz. Kulinarisch grüsst mit diesem Rezept diese Swissie Braai Broodjies Variante!

So gelingt's

- ★ Bestreiche Brotscheiben auf beiden Seiten mit Butter (nicht zu wenig). In einer Grillpfanne, im Backofen oder am allerbesten auf dem Grill beidseitig kurz anbraten.
- ★ Brate das Gemüse bis es glasig ist.
- ★ Es geht ans Auftürmen: du kannst jetzt auf einem Backblech oder in einer Grillschale dein Broodjie-Kunstwerk auftürmen. Das heisst im Detail Brotscheibe, Sauce, Schinken, Gemüse, Käse, Sauce, Brotscheibe. In dieser Reihenfolge.
- ★ Nun legst du das Swissie Braai Broodjies zurück in den Ofen oder auf den Grill.
- ★ Ist der Käse geschmolzen? En Guetä!