



DER CHEF EMPFIEHLT ALS BEILAGE

BRAAIBROODJIES (GRILLBRÖTCHEN)

Rezept für 4 Personen



Die Braaibroodjies sind in Südafrika bei jedem Braai ein Klassiker und gehören einfach dazu. Sie schmecken hervorragend!

Die Brötchen sind schnell gemacht, schmecken saftig und sind ein Hingucker.

ZUTATEN

8	Toast Scheiben
40 gr	Butter
etwas	Chutney
4 Stk.	Cheddar Schmelzkäsescheiben (Coop)
2	Tomaten , in Ringen
1	Mittlere Zwiebel , in Ringe schneiden
wenig	Salz- und Pfeffer zum abschmecken

ZUBEREITUNG

1. Jede Toastscheibe auf einer Seite mit Butter und die andere mit Chutney bestreichen.
2. Auf der Chutney Seite zuerst Zwiebel Ringe und dann die Tomaten Scheiben schichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse darauf verteilen. Dann den 2. Toast mit der Butterseite nach aussen darauf legen. Alle 4 Braaibroodjies in einen Grillkorb (s. Bild) geben und schliessen.
3. Den Grillkorb auf den Grill legen wo es nicht zu heiss ist und oft wenden damit der Toast nicht verbrennt. Nach ca. 8 bis 10 Minuten schmilzt der Käse und die Brötchen sind durchgegart.
4. Brötchen vom Grill nehmen und diagonal schneiden.



SERVIEREN

Zu Potjie (Eintopf) siehe Rezept.