



Das Beste von uns daheim.



Bacon-Braaibroodjies

mit Original
Nürnberger Rostbratwurst

Zutaten für 6 Personen

1 Packung	Original Nürnberger Rostbratwürsten von WOLF
9 Scheiben	Scheiben Toastbrot
6 EL	frische Röstzwiebeln
6 EL	geriebener Cheddar Käse
24 Scheiben	Bacon

Zubereitung

1. Die Original Nürnberger Rostbratwürste grillen und abkühlen lassen.
2. 3 Toastbrot-scheiben aushöhlen, sodass 4 Nürnberger hineinpassen (Rand nicht durchschneiden!)
3. Auf 3 weitere Toastbrot-scheiben jeweils einen Esslöffel frische Röstzwiebeln mittig platzieren, um die Zwiebel herum den Cheddar streuen und die Toastbrot-scheibe mit dem Loch in der Mitte darauf legen.
4. Den Freiraum mit 4 Nürnberger Rostbratwürsten füllen und einen weiteren Esslöffel Röstzwiebeln, sowie Cheddar Käse dazu geben.
5. Dann jeweils eine weitere Toastbrot-scheibe auflegen und andrücken.
6. Nun von jeder Seite jeweils 4 Scheiben Bacon darüber legen und andrücken (insgesamt 8 Scheiben). Danach das Braaibroodjie in einen Gemüsekorb (Broodjies-Halter) stellen und fixieren.
7. Die Braaibroodjies bei indirekter Hitze 20 Minuten bei 200° grillen.
8. Wenn der Bacon schön kross ist, die Broodjies aus dem Halter nehmen und ca. 3 Minuten abkühlen lassen.

