

ZUTATEN:

Bratwurstschnecke

Hotdog Brötchen

1 kleine Zwiebel

400 g geschälte Tomaten aus der Dose samt Saft

1 Knoblauchzehe

½ TL schwarzer Pfeffer

1 Stück frischer Ingwer

½ TL Salz

1 EL brauner Zucker

1/3 TL Senfpulver

Chili nach Belieben

Öl zum Braten



BOEREWORS HOTDOG SÜDAFRIKA STYLE

ZUBEREITUNG:

Zuerst das Tomaten-Relish fertigstellen. Dazu die Zwiebel fein würfeln und 5 Minuten bei mittlerer Hitze in etwas Öl anschwitzen. Knoblauch und Ingwer zu den Zwiebeln pressen oder reiben und 1 Minute mitrösten. Zucker zugeben und solange rühren, bis er flüssig wird, danach noch den Honig hinzugeben. Mit Essig ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen. Von den geschälten Tomaten den Strunk entfernen und die Tomaten in kleine Stücke schneiden. Zuerst den Tomatensaft aus der Dose zur Zwiebelmasse geben, mit Salz, Pfeffer, Senfpulver und Chili würzen und ca. 10 Minuten einkochen lassen. Danach die geschnittenen Tomatenstücke dazu geben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Bratwurstschnecke auf einem Grill braten, in die aufgeschnittenen Hotdog Brötchen platzieren und mit dem Tomaten-Relish garnieren.

GUTEN APPETIT!