

Mettbrötchen vom Grill

Zutaten für 6 Mettbrötchen:

- Schmelzkäse
- 300 g gewürztes Mett (Hackepeter)
- 3 normale Brötchen



Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

So bereitest du die Mettbrötchen vom Grill zu

1. Schneide die Brötchen zuerst einmal in der Mitte durch.
2. Bestreiche jede Hälfte mit Schmelzkäse und gib dann eine gute Portion Mett (oder ostdeutsch: Hackepeter) darauf und drücke sie ihr mit einem Messer fest. Durch den Schmelzkäse haftet das Mett gut auf dem Brötchen und fällt später beim Grillen nicht ab.
3. Beim Grillen darf die Hitze für die Mettbrötchen nicht zu groß sein, daher kommen sie am Ende erst nachdem alles andere gegrillt ist auf den Rost.
4. Lege die Mettbrötchen beim Grillen zuerst für ein paar Minuten kopfüber auf den Grill. Anschließend wendest du sie und lässt sie noch von der Unterseite knusprig werden.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

