

## REZEPT

# Zweierlei überbackene Baguettes mit kenianischem „Nyama Choma“ vom Grill

Diese Rezepte wurden von Birgit Zimmermann, Eldoret Kids Kenia, im Juni 2023 mit dem neuen Veit-Baguette entwickelt. Und zwar in einer koordinierten Aktion zwischen den Kids im Verein Eldoret Kids Kenia, also in Kenia, und mit Birgits Mutter Erna Zimmermann in Bempflingen. Für den Bempflinger Verein Eldoret Kids Kenia, den Birgit Zimmermann ins Leben gerufen hat, setzen wir uns seit vielen Jahren ein und organisieren jedes Jahr eine Spendenaktion.



**Zubereitungszeit:** ca. 45 min

### Zutaten für 4 Portionen Rezept Bratwurstbrät:

- 1 Veit-Baguette
- 250 g Bratwurstbrät
- Zwiebelringe
- Schnittlauch

### Zubereitung:

1. Bratwurstbrät auf das halbierte Baguette streichen, mit Zwiebelringen und Schnittlauch verfeinern.
2. Baguettehälften auf ein Blech setzen.

### Zutaten für 4 Portionen Rezept Rinderhackfleisch (ohne Bild):

- 1 Veit-Baguette
- 300 g Rinderhackfleisch
- 150 g Appenzeller Käse, gerieben
- Gewürze: Knoblauch, Koriander, Maggikraut, Paprikagewürz, Salz, Pfeffer, Zwiebeln

**Zubereitung:**

1. Hackfleisch mit Gewürzen und kleingeschnittener Zwiebel vermengen und auf den Baguettehälften verteilen. Geriebenen Käse auf den Belag streuen.
2. Baguettehälften auf ein Blech setzen.
3. Beide Rezeptvarianten im Backofen überbacken.

**Zutaten für 4 Portionen kenianisches „Nyama Choma“ – gegrilltes Fleisch:**

- Hähnchen
- 500 g Ziegenfleisch oder Beef
- Salz im Wasser

**Zubereitung:**

1. Fleisch an verschiedenen Stellen einritzen bzw. einschneiden. Das Fleisch wird dann kurze Zeit in Salzwasser eingelegt.
2. Beim Grillen immer wieder mit Salzwasser bespritzen.

Tipp: Fleisch vom Grill mit den überbackenen Baguettes zusammen servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!