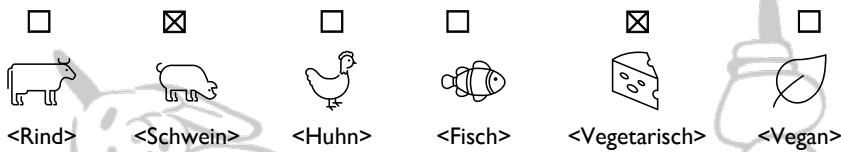


Zupfbrot

Rezept von: grillkameraden.de
für: 4 Portionen



Zutaten

| <Zahl> | <Einheit> | <Zutat> |
|--------|-----------|---|
| 500 | g | Dunkles Brot |
| 4 | | Frühlingszwiebeln |
| 5 | Stängel | Schnittlauch |
| 125 | g | Kräuterbutter |
| 200 | g | Cheddar |
| 200 | g | Gouda |
| 6 | Scheiben | Gekochter Schinken (sofern man nicht aufs Tier verzichten kann..) |

Grilltyp:

Kugelgrill Gasgrill Holzkohle

Vorbereitungszeit: 15 min

Zubereitungszeit: 35 min (Gesamt)

Besonderes Equipment

Pizzastein o.Ä.

Zubereitung

<Beschreibung der Zubereitungsschritte>

Schinken kann auch gern weggelassen werden...

Das Brot **längs und quer bis ca. 0,5 cm vom Boden schachbrettartig einschneiden**. Anschließend die Kräuterbutter mit einem Messer in die entstandenen Spalten schmieren und gut verteilen.

Die Frühlingszwiebeln und den gekochten Schinken fein würfeln und ebenfalls in die Brotspalten füllen.

Cheddar sowie Gouda in dünne Scheiben schneiden, so dass diese in die Brotspalten gelegt werden können.

Den Grill auf ca. 140 Grad indirekte Hitze aufheizen und am besten einen Pizzastein in die Mitte der Grillfläche legen damit der Boden des Brotes nicht schwarz wird. Das fertig belegte Zupfbrot auf den vorgeheizten Pizzastein legen und für **ca. 20 min. bei 140 Grad indirekter Hitze** backen lassen.

Das Brot aus dem Grill nehmen, den Schittlauch fein hacken, über das Zupfbrot streuen und heiß servieren.

