

# MARLEY SPOON



## Sauerkraut-Kassler-Sandwich mit Käse

dazu Salat mit Tomaten



ca. 25min



2 Personen

Kassler und Sauerkraut? Was deutsch klingt, ist tatsächlich amerikanisch inspiriert: Auf der anderen Seite des großen Teichs ist das Reuben-Sandwich ein echter Klassiker. Das übliche Corned Beef haben wir durch saftigen Kassler ersetzt, den wir auf leicht süßliche Brioche-Burgerbrötchen betten. Deftiges Sauerkraut und geschmolzener Käse vervollkommen den köstlichen Schmaus, der mit buntem Salat serviert wird. Enjoy!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Weinsauerkraut
- 1 Päckchen Kümmel
- 1 Tomate
- 200g gemischter Salat
- 1 Packung Kasslerlachs
- 2 Brioche-Burgerbrötchen <sup>1,3,7</sup>
- 50g junger Gouda, gerieben <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise <sup>3</sup>
- 1EL Tomatenketchup
- 1EL Senf <sup>10</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne mit Deckel

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10).  
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 690kcal, Fett 39.6g,  
Kohlenhydrate 42.9g, Eiweiß 38.3g



### 1. Dip anrühren

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. 2EL Mayonnaise, 1EL Ketchup, 1EL Senf und 1EL Essig zu einem **Dip** verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 2. Sauerkraut erwärmen

In einem mittelgroßen Topf die **1/2 des Sauerkrauts** mit **1TL Kümmel** bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren erwärmen. Nach Geschmack mehr **Kümmel** zugeben und mit Salz würzen. **Tipp:** Wer großen Hunger hat, kann auch mehr **Sauerkraut** verwenden.



### 3. Salat vorbereiten

Die **Tomate** in dünne Spalten schneiden und mit dem **Salat** vermengen. Aus 2EL Olivenöl, 1EL Essig sowie je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren. Beides bis zum Servieren beiseitestellen.



### 4. Kassler anbraten

Das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. braten, dann wenden und weitere 1-2Min. braten. Inzwischen die **Brötchen** auf dem Ofenrost ca. 8Min. knusprig aufbacken.



### 5. Kassler verfeinern

Den **Käse** auf dem **Fleisch** verteilen und das **Fleisch** abgedeckt ca. 1Min. weitergaren, bis der **Käse** geschmolzen ist.



### 6. Belegen und servieren

Die **Brötchen** halbieren, mit dem **Dip** bestreichen und nach Belieben mit dem **Fleisch** und dem **Sauerkraut** belegen. Den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen und zum **Kassler-Sandwich** servieren.