



## Sauerkraut-Kassler-Sandwich mit Käse

dazu Salat mit Tomaten



ca. 25min



3-4 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
- 2 Tomaten
- 400g gemischter Salat
- 2 Packungen Kasslerlachs
- 4 Brioche-Burgerbrötchen <sup>1,3,7</sup>
- 100g junger Gouda, gerieben <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise <sup>3</sup>
- 2EL Tomatenketchup
- 2EL Senf <sup>10</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroßer Topf
- große 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 577kcal, Fett 30.0g,  
Kohlenhydrate 40.9g, Eiweiß 36.8g



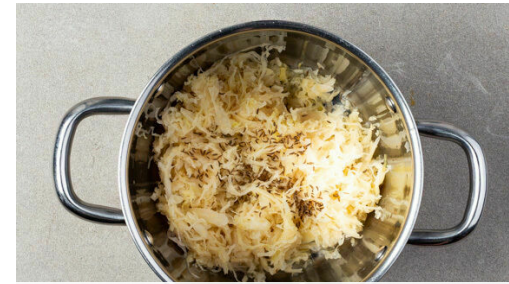
**1. Dip anrühren**

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. 4EL Mayonnaise, 2EL Ketchup, 2EL Senf und 2EL Essig zu einem **Dip** verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



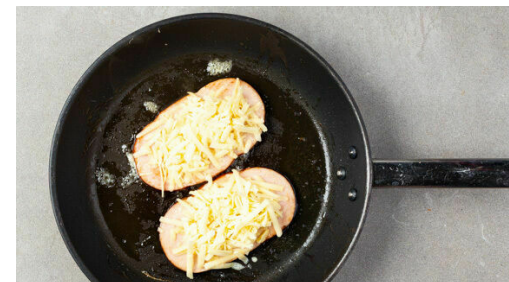
**4. Kassler anbraten**

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



**2. Sauerkraut erwärmen**

In einem mittelgroßen Topf das **Sauerkraut** mit der **1/2 des Kümmels** bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren erwärmen. Nach Geschmack mehr **Kümmel** zugeben und mit Salz würzen.



**5. Kassler verfeinern**

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



**3. Salat vorbereiten**

Die **Tomaten** in dünne Spalten schneiden und mit dem **Salat** vermengen. Aus 3EL Olivenöl, 2EL Essig sowie je 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren. Beides bis zum Servieren beiseitestellen.



**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.