



DNU 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

- 250g Weinsauerkraut
- 1 Päckchen Kümmel
- 1 Tomate
- 200g Eisberg-Salatsmischung
- 2 Schweinerückensteaks
- 2 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 100g junger Gouda, gerieben ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ³
- 1EL Tomatenketchup
- 1EL Senf ¹⁰
- 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.

Kochtipp

Wer mag, kann auch mehr Käse verwenden.

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



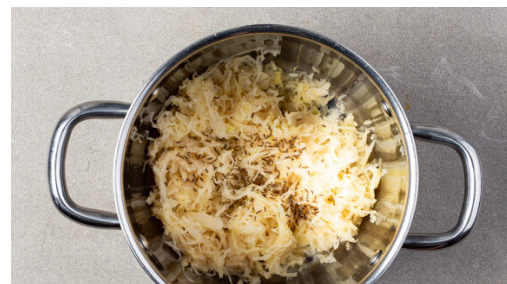
1. Dip anrühren

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.



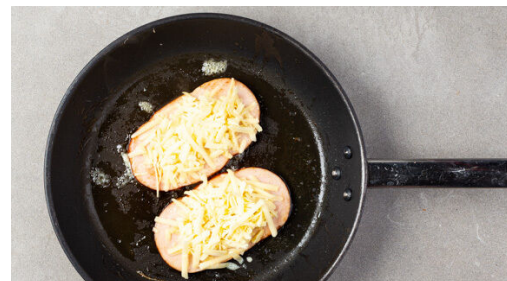
4. Kassler anbraten

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.



2. Sauerkraut erwärmen

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



5. Kassler verfeinern

Die **½ des Käses** auf dem **Fleisch** verteilen und das **Fleisch** abgedeckt ca. 1Min. weitergaren, bis der **Käse** geschmolzen ist.



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.



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.