

MARLEY SPOON



V2: Sauerkraut-Rindfleisch-Sandwich

dazu Salat mit Tomaten



ca. 25min



2 Personen

Sauerkraut im Sandwich? 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 zartes Rindergeschnetzeltes ersetzt, das wir auf weiche Brioche-Burgerbrötchen betten. Deftiges Sauerkraut und geschmolzener Käse vervollkommen den köstlichen Schmaus, der mit buntem Salat serviert wird. Enjoy!

Was du von uns bekommst

- 500g Sauerkraut
- 1 Päckchen Kümmel
- 1 Tomate
- 200g Eisberg-Salatsmischung
- 1 Packung Rindergeschnetzeltes
- 2 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 50g 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.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 787kcal, Fett 53.3g, Kohlenhydrate 41.2g, Eiweiß 36.8g



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 **½ 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. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. braten. Inzwischen die **Brötchen** auf dem Ofenrost ca. 8Min. knusprig aufbacken.



5. Fleisch verfeinern

Das **Fleisch** mit 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer würzen, dann gleichmäßig, aber ohne große Abstände zueinander verteilen und mit dem **Käse** bedecken. Die Hitze reduzieren 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.