

MARLEY SPOON



V2: Sauerkraut-Rindfleisch-Sandwich

dazu Salat mit Tomaten



ca. 25min



3-4 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
- 2 Tomaten
- 400g Eisberg-Salatsmischung
- 2 Packungen Rindergeschnetzeltes
- 4 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 100g junger Gouda, gerieben ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ³
- 2EL Tomatenketchup
- 2EL Senf ¹⁰
- 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 751kcal, Fett 49.6g, Kohlenhydrate 40.6g, Eiweiß 36.5g



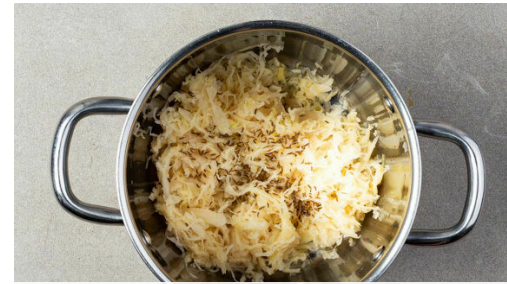
1. Dip anrühren

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.



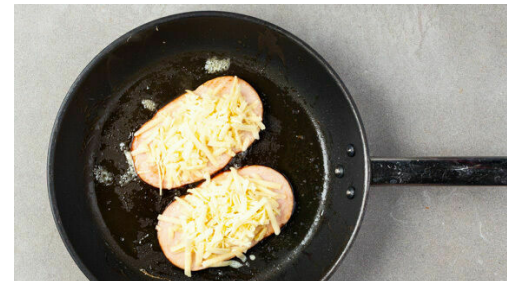
4. Fleisch braten

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



2. Sauerkraut erwärmen

In einem mittelgroßen Topf das **Sauerkraut** mit der **½ des Kümmels** bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren erwärmen. Nach Geschmack mehr **Kümmel** zugeben und mit Salz würzen.



5. Fleisch verfeinern

Das **Fleisch** mit ½TL Salz und 1 kräftigen 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.



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.