



## Sandwich mit Rindswurst und Käse

mit Rotkohlsalat und gerösteten Zwiebeln



30-40min



2 Personen

Darf es etwas Herzhaftes sein? Dann ist unser heutiges Gericht genau das Richtige für dich: Wir überbacken ein Baguettebrötchen mit Käse, belegen es mit gebratener Rindswurst und Zwiebeln und krönen es mit einem Schuss rauchig-scharfer Sauce. Deckel drauf und ... Moment, würzig angemachten Rotkohl gibt es auch noch dazu! Und jetzt ... genießen.



- 1 Rotkohl
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Zwiebeln
- 1 unbehandelte Orange
- 2 Rindswürste
- 2 Baguettebrötchen <sup>1</sup>
- 100g junger Gouda, gerieben <sup>7</sup>
- 2 Päckchen BBQ-Sauce <sup>9,10</sup>
- 2 Päckchen Sriracha-Sauce

- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Wer es weniger scharf mag, lässt die Sriracha-Sauce weg.

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1197kcal, Fett 63.6g,  
Kohlenhydrate 105.0g, Eiweiß 48.8g



Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-Unterhitze auf 220°C vorheizen. Den **Rotkohl** halbieren, vom Strunk befreien und in möglichst feine Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Orangenschale** abreiben, dann die **Orange** halbieren und auspressen.



Die **Würste** längs halbieren und in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 5Min. von beiden Seiten goldbraun anbraten.



Den **Rotkohl** mit dem **Orangensaft**, 2EL Olivenöl, ½TL Salz und 1TL Zucker vermengen und kräftig mit den Händen durchkneten, dann die **Lauchzwiebeln** unterheben. Mit der **Orangenschale** und ½EL Essig würzen. **Tipp:** Da der **Rotkohl** färbt, am besten Küchenhandschuhe tragen.



Die **Brötchen** aufschneiden, mit den Schnittflächen nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen ca. 1Min. knusprig aufbacken. Dann wenden, den **Käse** gleichmäßig auf den Schnittflächen verteilen und die **Brötchen** 2-3Min. im Ofen überbacken, bis der **Käse** schön geschmolzen ist.



Die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 5-6Min. goldbraun anbraten. Mit 1 Prise Salz würzen und auf einem Teller warm halten. Die Pfanne nicht auswaschen.



Die **BBQ-Sauce** und die **Sriracha-Sauce** miteinander verrühren und die **Brötchen** mit der **Würzsauce** bestreichen. Mit den **Zwiebeln** und den **Würsten** belegen und die **Brötchen** zusammenklappen. Die **Sandwiches** mit dem **Rotkohlsalat** servieren.