



## Sandwich mit Bio-Rindswurst und Käse

mit Rotkohlsalat und gerösteten Zwiebeln



30-40min



3-4 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 Bio-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.

## Was du von uns bekommst

- 2 Rotkohle
- 1 Lauchzwiebel
- 3 Zwiebeln
- 1 unbehandelte Orange
- 4 Bio-Rindswürste
- 4 Baguettebrötchen <sup>2</sup>
- 200g junger Gouda, gerieben <sup>3</sup>
- 3 Pck. BBQ-Sauce <sup>1,4</sup>
- 3 Pck. Sriracha-Sauce

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Kochtipp

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

### Allergene

Sellerie (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4).  
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

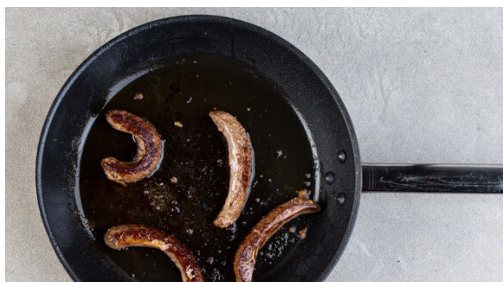
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1142kcal, Fett 59.9g,  
Kohlenhydrate 100.0g, Eiweiß 48.5g



### 1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-Unterhitze auf 220°C vorheizen. Den **Rotkohl** jeweils 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.



### 4. Würste braten

Die **Würste** längs halbieren und in der Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 5Min. von beiden Seiten goldbraun anbraten.



### 2. Salat zubereiten

Den **Rotkohl** mit dem **Orangensaft**, 3EL Olivenöl, 1TL Salz und 2TL Zucker vermengen und kräftig mit den Händen durchkneten, dann die **Lauchzwiebeln** unterheben. Mit der **Orangenschale** und 1EL Essig würzen. **Tipp:** Da der **Rotkohl** färbt, am besten Küchenhandschuhe tragen.



### 5. Brötchen überbacken

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.



### 3. Zwiebeln braten

Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL 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.



### 6. Brötchen belegen

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.