



Sandwich mit Bio-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 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

- 1 Rotkohl
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Zwiebeln
- 1 unbehandelte Orange
- 2 Bio-Rindswürste
- 2 Baguettebrötchen ²
- 100g junger Gouda, gerieben ³
- 2 Pck. BBQ-Sauce ^{1,4}
- 2 Pck. Sriracha-Sauce

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße 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.

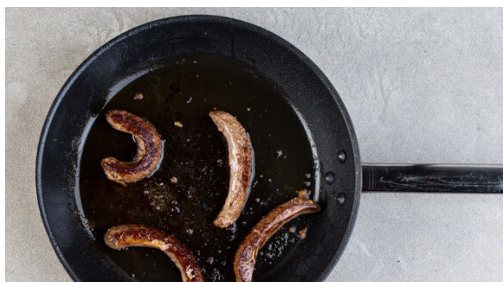
Nährwertangaben pro Portion

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



1. Zutaten vorbereiten

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.



4. Würste braten

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



2. Salat zubereiten

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.



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 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 auswischen.



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.