



American Beef Sandwich

mit Bio-Rind und gebackenen Karotten



30-40min



2 Portionen

Es muss nicht immer Burger sein, wie dieses köstliche und prall gefüllte Sandwich beweist! Das herzhafte Vollkornbrötchen wird reichhaltig belegt mit saftigen Bio-Rindersteakscheiben, Sauerkraut und Cheddar sowie einem cremig-würzigen Dip. Dazu gibt es knackigen Salat und leckere Karottensticks aus dem Ofen. Guten Appetit!

- 2 Karotten
- 2 Bio-Rinderhüftsteaks
- 250g Weinsauerkraut
- 1 Tomate
- 1 Eisbergsalat
- 2 Vollkornbaguettebrötchen ^{2,5}
- 75g geriebener Cheddar ³

- 2EL Mayonnaise ¹
- 1EL körniger Senf ⁴
- 1EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- 2EL Mayonnaise ¹
- 1EL körniger Senf ⁴
- 1EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- ## Küchenutensilien
- Backofen
 - Backblech und Backpapier
 - mittelgroße Pfanne
 - Sieb

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

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

Allergene
Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4),
Sesamsamen (5). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4),
 Sesamsamen (5). Kann Spuren von
 anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion
Energie 956kcal, Fett 42.0g,
Kohlenhydrate 83.8g, Eiweiß 55.4g

Energie 956kcal, Fett 42.0g,
Kohlenhydrate 83.8g, Eiweiß 55.4g

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. 2EL Mayonnaise mit 1EL körnigem Senf und 1EL Ketchup verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Karotten** ggf. schälen und quer halbieren, dann in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer mischen und im Ofen in 20-25Min. goldbraun rösten.

Das **Fleisch** in sehr dünne Tranchen schneiden und **ausgetretenen Fleischsaft** in den **Mayonnaise-Dip** rühren. Die **Brötchen** aufschneiden und beide Hälften jeweils mit dem **Dip** bestreichen. Die **unteren Brötchenhälften** mit dem **Fleisch**, dem **Sauerkraut** und dem **Käse** belegen. Die **Sandwichhälften** noch nicht schließen und offen 3-5Min. im Ofen backen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**



Das **Fleisch** trocken tupfen, von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. scharf anbraten. Anschließend in eine Auflaufform geben und 5-7Min. im Ofen garen, dann abgedeckt auf einem Teller außerhalb des Ofens ruhen lassen.

A top-down view of a sandwich cut in half, lying on a white rectangular cutting board. The sandwich is made with dark, textured, seeded bread. The fillings include shredded lettuce, sliced red tomatoes, melted yellow cheese, and a dark meat patty. The two halves are positioned side-by-side, showing the internal layers of the sandwich.

Wenn der **Käse** geschmolzen ist, die **Sandwichhälften** aus dem Ofen nehmen. Nach Belieben mit etwas geschnittenem **Salat** und den **Tomatenscheiben** belegen und die **Sandwiches** schließen.



Das **Sauerkraut** in einem Sieb abtropfen lassen. Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden. Den **Eisbergsalat** halbieren und **eine Hälfte** in dünne Streifen schneiden. Den **übrigen Salat** für eine andere Verwendung aufbewahren.



Aus ½EL Olivenöl, ½L Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und mit dem **restlichen geschnittenen Salat** vermengen. Die **Sandwiches** mit den **Karotten** und dem **Salat** servieren.

Konto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📱](#) [📺](#) [📺](#) [📺](#) **#marleyspooning**