



## Sandwich mit 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 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 Rotkohl
- 1 Lauchzwiebel
- 3 Zwiebeln
- 1 unbehandelte Orange
- 4 Rindswürste
- 4 Baguettebrötchen <sup>1</sup>
- 1 Packung geriebener Käse
- 3 Päckchen BBQ-Sauce <sup>9,10</sup>
- 3 Päckchen Sriracha-Sauce

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

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

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1016kcal, Fett 49.2g, Kohlenhydrate 90.5g, Eiweiß 48.5g



**1. Zutaten vorbereiten**

Den Backofen mit Grillfunktion 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 1-2TL Zucker vermengen und kräftig mit den Händen durchkneten, dann die **Lauchzwiebeln** unterheben. Mit der **Orangenschale** und evtl. noch etwas Essig nach Geschmack 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 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.