



Sauerkraut-Kassler-Sandwich mit Käse

dazu Salat mit Tomaten



ca. 25min



2 Personen

Kassler und Sauerkraut? Was deutsch klingt, ist tatsächlich amerikanisch inspiriert: Auf der anderen Seite des großen Teichs ist das Reuben-Sandwich ein echter Klassiker. Das übliche Corned Beef haben wir durch saftigen Kassler ersetzt, den wir auf leicht süßliche Brioche-Burgerbrötchen betten. Deftiges Sauerkraut und geschmolzener Cheddar vervollkommen den köstlichen Schmaus, der mit buntem Salat serviert wird. Enjoy!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Weinsauerkraut
- 1 Päckchen Kümmel
- 1 Tomate
- 1 Packung gemischter Salat
- 2 Brioche-Burgerbrötchen 1,3,7
- 1 Packung Kasslerlachs
- 1 Packung geriebener Cheddar

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ³
- 1EL Senf ¹⁰
- 1EL Tomatenketchup
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne mit Deckel

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

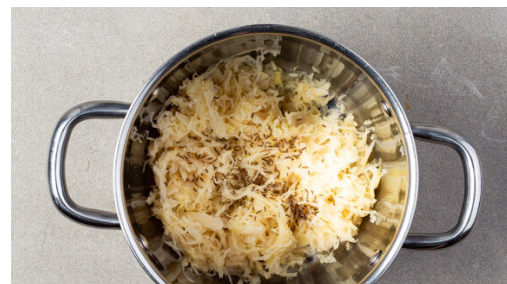
Nährwertangaben pro Portion

Energie 690kcal, Fett 39.6g, Kohlenhydrate 42.9g, Eiweiß 38.3g



1. Dip anrühren

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. 2EL Mayonnaise, 1EL Senf, 1EL Ketchup und 1EL (hellen) Essig zu einem **Dip** verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Sauerkraut erwärmen

In einem mittelgroßen Topf die **1/2 des Sauerkrauts** mit **1TL Kümmel** bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren erwärmen. Nach Geschmack mehr **Kümmel** zugeben und mit Salz abschmecken. **Tipp:** Wer großen Hunger hat, kann auch mehr **Sauerkraut** verwenden.



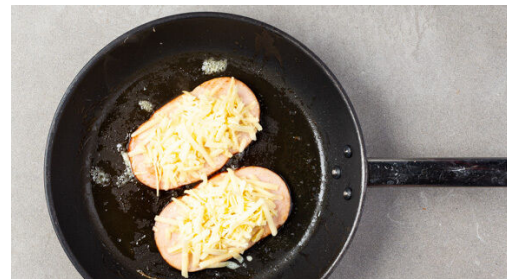
3. Salat vorbereiten

Die **Tomate** in dünne Spalten schneiden und mit dem **Salat** vermengen. Aus 2EL Olivenöl, 1EL Essig sowie Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** zubereiten. Beides bis zum Servieren beiseitestellen.



4. Kassler anbraten

Das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. braten, dann wenden und weitere 1-2Min. braten. Inzwischen die **Brötchen** auf dem Ofenrost ca. 8Min. knusprig aufbacken.



5. Kassler verfeinern

Die **1/2 des Käses** auf dem **Fleisch** verteilen und das **Fleisch** abgedeckt ca. 1Min. weitergaren, bis der **Käse** geschmolzen ist. **Tipp:** Wer es besonders käsigt mag, kann auch mehr **Käse** verwenden.



6. Belegen und servieren

Die **Brötchen** halbieren, mit dem **Dip** bestreichen und nach Belieben mit dem **Fleisch** und dem **Sauerkraut** belegen. Den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen und zum **Kassler-Sandwich** servieren.