

Auf die Faust - Cuban Sandwich

VORBEREITEN

150
Min.

ZUBEREITEN

6
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Sandwiches

Für den Belag

- 4 Teelöffel mittelscharfer Senf
- 4 Scheiben Bergkäse
- 8 Scheiben Kochschinken
- 6 Scheiben Schweinebraten
- 6 Scheiben italienische Fenchelsalami
- 80 g Butter
- 160 g Mixed Pickles

Für das Cuban-Bread

- 490 g Mehl Type 405
- 1 Päckchen frische Hefe
- 15 g Zucker
- 5 g Salz
- 50 g Schweineschmalz
- 280 ml lauwarmes Wasser

Was ist das erste, was dir zu Kuba einfällt? Rum, äh ... Zigarren ... ähh, Revolution? Quatsch! Alles viel zu entfernt! Eine Sandwich-Revolution in deiner Faust natürlich! Ok, vielleicht nicht bei uns in Mitteleuropa, aber im Süden der USA führt der Begriff "Cuban Sandwich" zu Lobeshymnen über diese einfache wie raffinierte Schicht-Stulle.

Aber Kuba liegt doch nicht in den USA, denkst du jetzt voller Stolz über deine geographischen Kenntnisse? Dat stimmt wohl. Allerdings sind Key West und Florida nur einen Katzensprung entfernt. Seit Anfang des 20. Jahrhunderts wohnen und pendeln unzählige Kubaner zwischen den Ländern. Viele kamen als Gastarbeiter ins Land und haben die kulinarische Kultur im Süden stark geprägt. Das Cuban-Style-Sandwich ist also ein Kulturexport ... wie der Döner in Berlin. Dieser Snack ist seit jeher beliebt, um schnell auf dem Weg seinen Hunger zu stillen. Wenn du mal in Florida warst und mehrere Leute auf der Ladefläche eines Pickups irgendwas Eingewickelt hast mumpeln sehen ... Si, Señor! Das waren hundertprozentig passionierte Sandwich-Hermanos.

Die Kubaner machen keine halben Sachen. Dieses Sandwich ist mit den besten Zutaten bestückt. Und so unglaublich lecker! Ay Caramba! Schweinebraten, Schinken, Salami, Gürkchen und Perlzwiebeln. Das alles verbunden durch geschmolzenen Käse. Hach, Kuba ... muchas gracias! Alle Zutaten sind schnell zusammengetragen und das Sandwich-Moppet ist im Handumdrehen belegt. Ordentlich "Queso" draufgestapelt, Brot mit Butter und Senf eingeschmiert und schwupps unter die Panini-Pressen. Eine Sinfonia de alegria! Ein Cuban-Sandwich halt. Schon der Geruch aus dem Sandwich-Toaster sorgt für angespannte Stille im Raum. Mach dir lieber eine Portion mehr, denn diese "colegas" sind schneller weg, als du denkst! Du kannst dir natürlich die kurze Wartezeit mit anderen Exportschlagern, wie Cohiba oder Havanna Club versüßen. Null Problemo! Viva la Sandwich - Viva la Revolution!

Ich habe dir aufgeschrieben, wie du echtes Cuban Bread für deine unwiderstehlichen Sandwiches backen kannst. Mach dir direkt ein paar Brote mehr und friere sie ein. Dann hast du immer etwas Kuba-Feeling in petto, wenn du es brauchst. Man weiß ja nie, wer plötzlich an der Tür

Auf die Faust - Cuban Sandwich

klingselt. Wenn du es noch schneller willst, kaufe beim Bäcker ein flaches Brot, wie Ciabatta oder breite Mini-Baguettes.

- 1 -

Für die Brote Hefe, Zucker und Wasser mit einem Schneebesen verrühren und abgedeckt 10 Minuten arbeiten lassen.

- 2 -

Mehl, Salz und Schmalz hinzufügen und ca. 12 Minuten kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Falls der Teig zu klebrig sein sollte, etwas zusätzliches Mehl mit einarbeiten.

- 3 -

Teig abgedeckt 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen ca. verdoppelt.

- 4 -

Teig in 4 gleich große Portionen teilen und zu breiten, flachen Broten formen. Abgedeckt nochmals 1 Stunde gehen lassen.

- 5 -

Ofen auf 180 °C vorheizen

- 6 -

Brote mit warmem Wasser einpinseln und mit einem Messer jeweils einmal der Länge nach einritzen. In den Ofen geben und ca. 20 Minuten goldbraun backen.

- 7 -

Für den Belag Mixed Pickles in dünne Scheiben schneiden und Schweinebraten hacken.

- 8 -

Brot der Länge nach zu 2/3 aufschneiden. Beide Seiten mit Butter und Senf bestreichen.

- 9 -

Käse, Pickles, Schinken, Schweinebraten und Salami stapeln. Mit einer Scheibe Käse abschließen, zuklappen, von außen mit Butter einschmieren und für 4-6 Minuten unter die Panini-Pressen geben, bis der Käse zerläuft und das Brot außen kross ist.