

Auf die Faust - Grilled Beef Sandwich

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Sandwiches

4 Scheiben Roggenbrot
120 g Pastrami (hauchdünne Scheiben)
1 Gewürzgurke
2 kleine Zwiebeln
0,2 l Guinness
2 Esslöffel Honig
100 g Mayonnaise
2 Teelöffel grober Senf
4 Scheiben Cheddar
Butter, Salz, Pfeffer
Olivenöl

Besonderes Zubehör

Kontaktgrill/Grillpfanne

Seien wir doch mal ehrlich. Sandwiches sind die beste kulinarische Erfindung überhaupt. Egal, ob als Resteverwertung aus dem Kühlschrank oder High-End Klappbrote mit 20 verschiedenen Komponenten. Egal, welche Ausführung du auch wählen solltest. Ein gutes Sandwich schmeckt einfach immer.

Dieses Rezept ist einfach und unglaublich lecker. 2 saftige Roggenbrotscheiben umschließen eine Senf-Mayo, einen

ganzen Haufen herzhaftes Pastrami, Gewürzgurken, geschmolzenen Cheddar und in Guinness eingekochte Röstzwiebeln. Als wäre das nicht schon aufregend genug, schmierst du dein Sandwich mit Butter ein und bäckst es in der Grillpfanne knusprig. Muss ich etwa noch mehr Werbung machen?

- 1 -

Zwiebeln schälen, halbieren und in dicke Scheiben schneiden.

- 2 -

Zwiebeln mit einem Schuss Olivenöl in der Pfanne 5 Minuten auf mittlerer Hitze anrösten. Mit Guinness angießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis das Bier fast verkocht ist. Honig unterrühren und 1 Minute mitköcheln lassen. Zwiebeln beiseitestellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Mayonnaise und Senf miteinander mischen. Gurke längs in dünne Scheiben schneiden.

- 4 -

Kontaktgrill oder Grillpfanne vorheizen.

- 5 -

Brotscheiben auf den Oberseiten mit Butter einschmieren. Sandwich mit Mayonnaise, Pastrami, Gurkenscheiben, Cheddar und Zwiebeln reichhaltig belegen. Brotscheibe mit der Butterseite nach oben aufsetzen und ca. 2 Minuten von beiden Seiten grillen, bis das Brot kross und der Käse zerlaufen ist.