

## Auf die Faust - Plum & Pork Sandwich

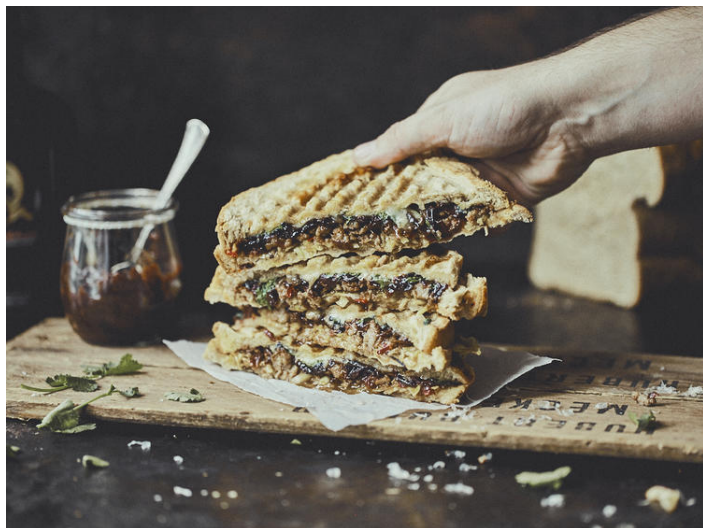
VORBEREITEN

60  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Sandwiches

#### Für das Pflaumen Chutney

500 g Plaugen  
1 Chilischote  
4 Schalotten  
3 Knoblauchzehen  
200 ml Wasser  
300 ml Rotwein  
1 Sternanis  
1 Zimtstange  
2 Esslöffel Honig  
2 Esslöffel Balsamico  
2 Esslöffel Sojasauce  
Salz, Pfeffer

#### Für das Pork

400 g Schweinemett  
1 Knoblauchzehe  
1 Chilischote  
1 Rote Zwiebel  
3 Esslöffel Sojasauce

#### Für das Sandwich

4 Scheiben Weißbrot  
200 g Blauschimmelkäse  
200 g Bergkäse  
1 Bund Koriander (optional)

1/4 Weißkohl  
1 Teelöffel Zucker  
1 Teelöffel Salz  
20 ml Essig

**Besonderes Zubehör**  
Grillpfanne

Hast du Lust auf ein extravagant gutes Deluxe Sandwich? Dann kommst du am Plum & Pork nicht vorbei. Diese Traumkombi habe ich das erste Mal vor Jahren in den USA probieren dürfen und war direkt hin und weg.

Süß-saures Pflaumen-Chutney und kross angebratenes Schweinehackfleisch mit Chili, Knoblauch und roten Zwiebeln ist schon ein "Oahhh ist das guut" wert. Auf diesem Moppet der Superlative gesellt sich aber zudem noch knackiger Coleslaw, frischer Koriander und ein "Skyscraper" Berg- und Blauschimmelkäse. Dieses Gesamtkunstwerk wird dann nach amerikanischer Tradition von beiden Seiten mit Butter eingeschmiert und goldbraun ausgebacken.

Ich mache direkt immer mehrere dieser Dinger, weil nach dem Anschneiden plötzlich von allen Seiten Hände aus dem Nichts kommen, die dir deine aufwendig gestalteten Sandwich Hälften wegschnappen.

**Es muss mal schnell gehen?** Dann vereinfache das Rezept: Nimm Pflaumenmus statt selbst eingekochtem Chutney und fein geschnittenen Eisbergsalat statt selbst gemachtem Coleslaw. So musst du nur noch das Chili-Hack braten und den Käse reiben und bist direkt startklar.

- 1 -

Pflaumen entkernen und zusammen mit Knoblauch, Schalotten und Chili grob hacken. Zusammen mit Zimt, Anis und einem Schuss Öl in einen Topf geben und auf starker Hitze unter ständigem Rühren 6 Minuten

## Auf die Faust - Plum & Pork Sandwich

anrösten.

- 2 -

Mit Rotwein, Wasser, Balsamico und Sojasauce ablöschen. Auf kleiner Flamme ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Masse marmeladenartig ist. Zimt und Anis entfernen. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

- 3 -

Strunk auf dem Weißkohl schneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel mit Salz, Zucker und Essig gründlich vermengen und für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

- 4 -

Zwiebel, Chili und Knoblauch fein hacken. Zusammen mit einem Schuss Öl und Schweinemett ca. 5 Minuten scharf anbraten und mit Sojasauce ablöschen.

- 5 -

Weißbrotscheiben dünn und gleichmäßig von einer Seite mit Butter bestreichen. Brot umdrehen, so dass die Butter-Seite unten liegt.

- 6 -

Bergkäse reiben und Koriander grob hacken. Brotscheiben mit Blauschimmelkäse, Weißkohl, Schweinehack, Pflaumen-Chutney, Koriander und Bergkäse belegen. Toastscheibe mit der Butterseite nach oben auflegen und leicht andrücken.

- 7 -

Sandwiches im Sandwich-Maker oder in der Grillpfanne bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten auf beiden Seiten knusprig backen.