

Grillkäse-Sandwich mit Kassler und Sauerkraut



Zutaten (für 4 Personen)

Für die Sauce:

80 g Mayonnaise
30 g Ketchup
15 g Senf
1 Schalotte, fein gewürfelt
1 TL Worcester Sauce
1/2 TL Meerrettich
1-2 Spritzer Tabasco

Für das Relish:

200ml Gurkensud
2 EL Senfsaat
100 g weiße Zwiebeln, klein gewürfelt
200 g Gewürzgurken, klein gewürfelt
1-2 EL hellen Saucenbinder

Außerdem:

8 Scheiben Roggen-Vollkorntoast oder Sauerteig Mischbrot
250 g Sauerkraut, fix und fertig
240 g Kassler, dünn aufgeschnitten
8 Scheiben bayer. Emmentaler



Zubereitungszeit
30 Min.



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Alle Zutaten für die Sauce gut verrühren und kalt stellen.
2. Für das Relish Gurkensud und Senfsaat aufkochen, Zwiebelwürfel dazu geben, 5 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Gurkenwürfel dazu geben, weitere 2 Minuten köcheln, mit dem Saucenbinder abbinden und abkühlen lassen.
3. Das Brot rösten oder toasten. Sauerkraut gut abtropfen lassen, in einer Pfanne erhitzen. Grillfunktion vom Ofen vorheizen. Brotscheiben mit den Käsescheiben überbacken. Darauf dann je 60 g Kassler und etwas Sauerkraut verteilen. Dann Relish und Sauce darauf geben und mit den übrigen überbackenen Toastscheiben belegen. Mit etwas extra Sauce und Relish servieren.

Tipp: Braten Sie das Sauerkraut stellenweise braun an, das gibt einen besonders guten Geschmack