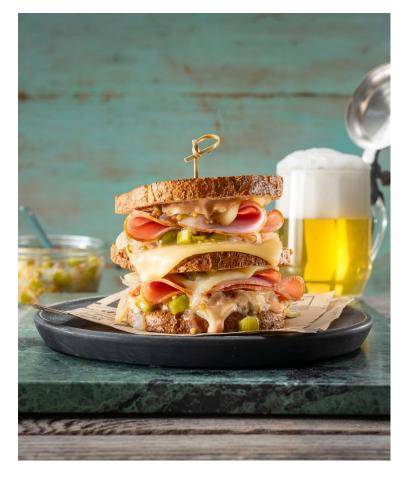
Grillkäse-Sandwich mit Kassler und Sauerkraut



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 Gurkensud2 EL Senfsaat100 g weiße Zwiebeln, klein gewürfelt200 g Gewürzgurken, klein gewürfelt1-2 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

