



Pastrami Sandwich

Zutaten:

400 gr. gekochtes Rindfleisch
250 ml Sauerkraut
100 ml Rinderbrühe
Italienisches Weißbrot
Sauerrahm
Speck, Cheddar
grüner Spargel
Perlzwiebeln
Kirschtomaten
Butter, Kräuter
Öl, Salz & Pfeffer



Backofen: 200°C- 5 Min.
Grillfunktion Umluft

Zubereitung:

Speck in der Pfanne knusprig anbraten. Währenddessen das Weißbrot in dickere Scheiben und vom gekochten Rindfleisch (gegen die Faser) dünne Scheiben schneiden.

Den gebratenen Bacon herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen. Die Weißbrotscheiben von beiden Seiten in der noch heißen Pfanne leicht rösten. In einer zweiten Pfanne etwas Rinderbrühe mit einem Stück Butter und den Rindfleischscheiben aufkochen lassen, dann beiseite stellen. In einer Schüssel das fertig gekochte Sauerkraut mit Sauerrahm und Salz durchrühren.

Die krossen Brotscheiben mit Sauerrahm bestreichen, großzügig mit dem Rindfleisch, der Sauerkrautmischung, Bacon und zuletzt mit Cheddarscheiben belegen. Den Spargel und die Kirschtomaten auch mit in die Pfanne legen und bei 200 °C für circa 5 Minuten im Ofen backen.

Das Sandwich und die Gemüse-Beilagen auf einem Teller anrichten und mit roten Zwiebeln garnieren. Fertig!



**FRANKEN
FERNSEHEN**