



Reuben-Sandwich mit Kasseler und Sauerkraut

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
👉 35min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kasseler, am Stück	400 g
Gewürzgurken	2 St.
Schnittlauch, frisch	10 g
Sauerkraut	300 g
Karotten	1 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zucker	
Mayonnaise	3 EL
Ketchup	3 EL
Bauernmildes Brot	8 Scheiben
Gouda, gerieben	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Sieb, Alufolie

1. Ofen auf 240 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kasseler waschen, trocken tupfen und in Alufolie gewickelt ca. 15 Min. im Ofen erwärmen. Das Fleisch danach aus dem Ofen nehmen und bis zur weiteren Verwendung in der Alufolie gewickelt warmhalten.
2. Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Sauerkraut in ein Sieb abgießen und ausdrücken. Karotte waschen, schälen und grob raspeln. Beides in einer Schüssel mischen. Gewürzgurken und Schnittlauch zugeben und nach Belieben mit etwas vom Gurkenwasser, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. Für das Dressing in einer Schüssel Mayonnaise, Tomatenketchup und 1 TL des Essiggurkenwassers miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Brote halbieren, mit dem Dressing bestreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Brothälften gleichmäßig mit Gouda bestreuen und jeweils mit etwas Krautmischung belegen.
5. Die belegten Brote im oberen Drittel des Ofens ca. 4 Min. grillen, sodass der Käse beginnt zu schmelzen. Derweil Kasseler auswickeln, in dicke Scheiben schneiden und diese mit einem scharfen Messer so dünn wie möglich aufschneiden.
6. Brote aus dem Ofen nehmen, Kasseler Scheiben auf der Hälfte der Brotscheiben anrichten und mit den übrigen Brothälften bedecken.

7. Reuben-Sandwiches heiß auf Tellern anrichten und ggf. mit übrigem Krautsalat servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Traditionell wird der Reuben-Sandwich mit Pastrami oder Corned Beef zubereitet. Unsere Variante des New Yorker Deli-Klassikers haben wir alternativ mit Kasseler gefüllt. Gewürzgurke, Sauerkraut und Russian Dressing sind aber gleich wie beim amerikanischen Original!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	657 kcal
Kohlenhydrate	77 g
Eiweiß	36 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	22 g