

Reuben-Sandwich mit Roastbeef

Zeit gesamt 20min



Zubereitungszeit 20min





Zutaten

für 4 Portionen		
Sauerkraut	200 g	
Schalotten	1 St.	
Mayonnaise	5 EL	
Ketchup	2 EL	
Sahnemeerrettich	1 EL	
Tabasco	0.5 TL	
Salz		
Pfeffer, schwarz gemahlen		
Roggenbrot 8	3 Scheiben	
Butter	4 EL	
Roastbeef, geschnitten	500 g	
Emmentaler Aufschnitt	4 Scheiben	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, Küchenpapier

- 1. Sauerkraut in ein Sieb abgießen und auf Küchenkrepp verteilen. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln.
- 2. In einer Schüssel Schalotte, Mayonnaise, Ketchup, Sahnemeerrettich und Tabasco miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3. Roggenbrot jeweils mit etwas Butter bestreichen. 4 Scheiben mit Dressing bestreichen und trockenes Sauerkraut darauf verteilen. Restliche 4 Scheiben Brot mit Roastbeef belegen und jeweils eine Scheibe Emmentaler darauflegen. Sauerkraut-Brotscheiben auf das Roastbeef-Brot klappen.
- 4. In einer Pfanne 2 EL Butter auf hoher Stufe erhitzen. Reuben-Sandwich vorsichtig von jeder Seite ca. 2 Min. rösten. Reuben-Sandwich mit übrigem Roastbeef und restlichem Dressing servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	805 kcal
Kohlenhydrate	64 g
Eiweiß	49 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	39 g