



Reuben-Sandwich mit Roastbeef

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



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 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