Kochen

Caroline Autenrieth **Dienstag, 04.02.2025**

Sandwich mit Roastbeef und Sauerkraut (Reuben-Sandwich) **Für 4 Personen**

Zutaten
Für das Kraut:
500 g Sauerkraut
1 Schalotte
3 EL Butter
2 TL Honig
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 Lorbeerblatt
125 ml Apfelsaft oder Gemüsebrühe

Für die Soße
150 g Mayonnaise
50 g Ketchup
1 TL Senf
etwas Chilisoße
etwas Salz
etwas Pfeffer
Für Brot und Belag
8 Scheiben Holzofenbrot (nicht zu dick geschnitten, groß, Roggenmischbrot; à ca. 100 g)
16 Scheiben Roastbeef-Aufschnitt
4 Scheiben Emmentaler, groß

Außerdem
Holzspieße

Zubereitung:
1. **Für das Schmorkraut** Sauerkraut abtropfen lassen. Schalotte schälen und fein würfeln.
2. In einem Topf 2 EL Butter in einem Topf erhitzen, Schalottenwürfel darin glasig andünsten.
3. Sauerkraut und Honig zugeben und unter Wenden andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Lorbeer würzen.
4. Apfelsaft oder Brühe angießen, aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Wenden ca. 5-10 Minuten schmoren.
4. Inzwischen **für die Soße** Mayonnaise, Ketchup, Senf und einige Spritzer Chilisoße verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Den Topfdeckel abheben und die noch vorhandene Flüssigkeit vom geschmorten Sauerkraut bei starker Hitze unter Wenden einkochen lassen. Übrige Butter zugeben und das Kraut goldbraun anrösten.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken, etwas abkühlen lassen.
4. Die Brotscheiben leicht rösten, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Brote mit der Soße bestreichen. Eine Hälfte der Scheiben mit Roastbeef, Käse und geschmortem Kraut üppig belegen. Übrige Scheiben auflegen, evtl. halbieren und mit Holzspießen feststecken. Sofort servieren.