

Lecker



ZWISCHENSCHRITTE



ZUBEREITUNG

Zunächst das Dressing zubereiten und dafür die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Gewürz Gurken längs halbieren und ebenfalls fein würfeln. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit Tabasco, Salz, schwarzem Pfeffer und Zucker abschmecken.

Sauerkraut in einem Seiher abtropfen lassen. Eine Pfanne auf mittlere Stufe erhitzen und darin 2 EL Butter schmelzen. Zwei Scheiben Roggenbrot hineinlegen und von einer Seite goldbraun rösten. Das Brot aus der Pfanne nehmen, auf der nicht-gerösteten Seite beiseitelegen und erneut 2 EL Butter in der Pfanne schmelzen. Die beiden weiteren Brotscheiben hineinlegen und den Käse, Pastrami sowie Sauerkraut darauf verteilen. Deckel auf die Pfanne setzen und 5 Minuten rösten. Sobald der Käse geschmolzen ist, das Sandwich aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller platzieren, Dressing darauf geben und die vorher geröstete Brotscheibe auflegen.

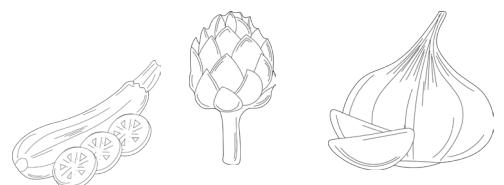
TIPP

Das Reuben Sandwich lässt sich schnell und einfach im Kontaktgrill zubereiten.

ZUTATEN

4 Scheiben Roggenbrot
4 - 6 Scheiben Emmentaler
200 g Pastrami
100 g Sauerkraut aus der Dose
4 EL Butter

Für das Dressing:
3 EL Mayonnaise
1 EL Ketchup
¼ TL Worcestersauce
1 Schalotte
2 Gewürzgurken
ein paar Tropfen Tabasco
Salz
schwarzer Pfeffer
Zucker



UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Pfanne mit Deckel, Pfannenwender, kleine Schüssel, Seiher