

Rezept

Pastrami-Sandwich mit Kraut

Ein Rezept von Pastrami-Sandwich mit Kraut, am 01.07.2024

Zutaten

Für den Krautsalat:

150 g Weißkohl	Salz
1 EL Weißweinessig	Pfeffer

Für die Stullen:

2 Gewürzgurken (aus dem Glas)	1 EL Senf
1 EL flüssiger Honig	120 g Cheddar in Scheiben
4 Scheiben Roggensauerteigbrot (gekauft oder selbst gebacken)	200 g Pastrami in dünnen Scheiben (ersatzweise Roastbeefaufschnitt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Stullen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 28 g F, 47 g EW, 68 g KH

Zubereitung

1. Für den Krautsalat den Weißkohl waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Mit ½ TL Salz in einer Schüssel verkneten und ca. 10 Min. ziehen lassen. Danach den Kohl leicht ausdrücken und die Flüssigkeit abgießen. Mit Essig und Pfeffer würzen.
2. Für die Stullen die Gewürzgurken abtropfen lassen und längs in sehr dünne Scheiben schneiden. Senf und Honig in einer Schüssel verrühren.
3. Den Cheddar auf 2 Brotscheiben legen und schmelzen lassen (z. B. im Kontaktgrill). Inzwischen den Krautsalat auf den restlichen Broten verteilen. Pastrami und Gewürzgurken daraufschichten und mit der Honig-Senf-Sauce beträufeln. Mit den Käsebroten abdecken und die Stullen am besten warm servieren.