

SCHWEINEBRATEN-SANDWICH

Schweinebraten-Sandwich

Sandwichs sind eine feine Sache. Da gibt es so wunderbare Varianten wie Steaksandwichs, oder Pulled Pork Sandwiches, aber man hat eigentlich wie beim Burger bauen viel Spielraum für neue Ideen. Als ich also die Reste vom Schweinekrustenbraten vor mir hatte wusste ich – das will ein Sandwich werden. So ähnlich wie das Ochsen sandwich auf der Grünen Woche. Nur mit Sauerkraut... und als Sauce... etwas cremiges mit Senf! So wird's gemacht – ein tolles Rezept für Bratenreste!



Zutaten für 2 hungrige Personen:

1/2 Vollkorn-Ciabatta

Reste vom Schweinebraten (ca. 3 Hände voll Fleisch wenn es klein gezupft ist)

150g Sauerkraut (ich habe hier nochmal eine kleine Dose dazu gegeben)

2 EL Dijon-Senf

3 EL Schmand

Pfeffer

Zubereitung:

Mein Schweinebraten hatte einen Knochen, also habe ich das übrige Fleisch vom Knochen gelöst und klein gezupft. Das Sauerkraut habe ich mit einer kleinen Dose tafelfertiges Sauerkraut aufgefüllt... ihr wisst schon – Sauerkraut ist kein Zauberwerk, usw. So wandert der Bräter nochmal für knapp 15-20 Minuten bei 150°C in den Ofen. Das Stück Brot lege ich gleich daneben, dann ist es schnell aufgebacken.



Danach sieht das Ganze dann so aus und duftet wunderbar würzig:



Da das Fleisch vom Schweinebraten nicht gerade mager war ist es super saftig geblieben. Ich schneide das Ciabatta auf und mixe aus Senf und Schmand schnell die cremige Sauce zusammen. Beide Seiten vom Brot großzügig damit bestreichen.



Das Sauerkraut gleichmäßig auf dem Brot-Boden verteilen und das Fleisch darauf aufschichten...



... bis ihr so mehr oder minder alles darauf untergebracht habt.



Den Deckel drauf setzen, gut andrücken und mit zwei Holzspießen befestigen. So kann nichts verrutschen und das Sandwich lässt sich später besser essen.



Das Sandwich halbieren und für jeden ein Stück Schweinebraten Sandwich auf dem Teller anrichten.

Restlos verputzen!

