

# PASTRAMISANDWICH MIT MANGOCHUTNEY

## PASTRAMISANDWICH MIT MANGOCHUTNEY

Kennt ihr diese Spontankäufe bei denen man sich denkt „da fällt mir schon was ein“? So ging es mir mit dem Pastrami das ich in der Markthalle 9 bei „Kumpel und Keule“ mitgenommen habe. Es hat mich einfach angelacht und zum Glück habe ich nicht lange gezögert sondern zugeschlagen. Natürlich habe ich dabei schon an ein Sandwich gedacht, aber die Idee das Ganze mit dem kreolischen Mangochutney zu kombinieren kam mir erst später. Dafür musste ich das Chutney noch ein bisschen an die Punktezahlerei anpassen, aber es war trotzdem so extrem lecker, ich war ganz hin und weg. Mehr braucht man dann kaum – ein bisschen Salat, eine leichte Joghurtcreme und schon ist das neue Lieblings sandwich auch schon fertig.



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

4 große Sandwichscheiben (hier Harry Chia Balance Sandwich)

100g Pastrami (6 Scheiben)

2 Hand voll Rucola

Für die Sandwichsauce (doppelte Menge / 4 Portionen):

3 EL Mayonnaise (hier Balance)

1 EL Creme fraiche (hier Crème légère)

1 Prise Cayennepfeffer

1 TL Tomatenmark

Pfeffer & Salz

etwas Zitronensaft

Für das Mangochutney (doppelte Menge / 4 Portionen):

1,3 kg Mango

70g brauner Zucker

40ml Weißweinessig

60g Ingwer

Salz

2 Knoblauchzehen

1 EL Colombo (notfalls ein anderes Curry)

1 Prise Chiliflocken

ZUBEREITUNG:

Die Mango vom Stein schneiden, schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Ingwer und den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Den Essig in einer beschichteten Pfanne erwärmen und den Ingwer und den Knoblauch hinein geben. Mit Zucker und Colombo würzen und abgedeckt einige Minuten köcheln lassen.

Die Mangos dazu geben und einköcheln lassen bis das Chutney dickflüssig wird. Mit den Chiliflocken würzen und mit etwas Salz abschmecken. Das Chutney hält im Kühlschrank in einem Schraubglas problemlos 3-4 Tage. Das Chutney abkühlen lassen.

Für die Sandwichsauce die Mayonnaise, die Crème fraîche, das Tomatenmark, Zitronensaft, Pfeffer, Salz und Cayennepfeffer zu einer Sauce verrühren.

Die Brotscheiben toasten, den Deckel mit der Sandwichsauce bestreichen, den Boden mit dem Mangochutney. Den Salat waschen und trocken schütteln. Salat und Pastrami auf das Sandwich stapeln.



Das Pastramisandwich mit Mangochutney zusammenklappen, mit Holzspießen fixieren und diagonal halbieren.



Das Sandwich bis auf den letzten Krümel verputzen!



© katha-kocht!