

STEAK SANDWICH

STEAK SANDWICH

Manchmal läuft man auf dem Weg von A nach B direkt an der Inspiration für ein schnelles Abendessen vorbei. In meinem Fall ein Fast-Food Restaurant das für seine belegten Sandwichs bekannt ist. Also habe ich schnell die nötigen Zutaten für ein Steak Sandwich eingekauft und mich ans Werk gemacht - und das ist dabei raus gekommen...



©katha-kocht.de

ZUTATEN FÜR 30CM SANDWICH:

30cm Sandwichbrot (hier Landbaguette, als Alternative z.B. Ciabatta)

1 Steak (ca. 300g, z.B. Rumpsteak)

1 Zwiebel

4 Champignons

3-4 Gewürzgurken

2 handvoll Rucola

2 Tomaten

2 Scheiben Gouda (Sandwich Käse)

Pfeffer & Salz

Olivenöl

Für die BBQ-Sauce:

4 EL Ketchup

2 TL Worcestersauce

Pfeffer & Salz

1 TL Paprikapulver (scharf)

1/2 TL Senf

Zubereitung:

Der Ofen wird auf 180°C Umluft vorgeheizt.

Das Steak mit einem Schuss Olivenöl in der Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Dabei mit etwas Salz würzen. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden und die Zwiebel in dünne Ringe. Das Steak aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen, dafür Pilze in die Pfanne geben. Die Champignons gold-braun anbraten und dann die Zwiebeln dazu geben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Herdplatte ausstellen, aber die Pfanne auf der warmen Platte lassen. Das Steak in dünne Scheiben schneiden und die Steakscheiben wieder in die Pfanne geben.

Ketchup, Senf, Worcestersauce, Pfeffer, Salz und Paprikapulver zu einer BBQ-Sauce mixen.

Das Brot aufschneiden und die untere Hälfte vom Brot mit der Hälfte der BBQ-Sauce bestreichen. Den Rucola waschen, trocken schleudern und auf dem Brot ein gleichmäßiges Salatbett anrichten. Die Gewürzgurke und die Tomaten in dünne Scheiben schneiden und gleichmäßig auf dem Salat verteilen.



Aus der Steak-Champignon Pfanne Fleisch, Pilze und Zwiebeln nehmen und diese im Sandwich verteilen.



Jetzt noch den Sandwichkäse auf das Fleisch legen. Das belegte Sandwich und der Deckel vom Sandwich wandern jetzt für 3-4 Minuten in den Backofen bis der Käse geschmolzen ist und das Brot knusprig wird.



Sobald der Käse etwas zerlaufen ist das Steak Sandwich aus dem Ofen nehmen, den Deckel mit der restlichen BBQ Sauce bestreichen und aufsetzen und alles mit Holzspießen fixieren, das Sandwich halbieren und servieren. Wer möchte kann noch ein paar kleine Tomaten oder Gewürzgürkchen mit auf den Teller geben.



Lasst es euch schmecken!

