



Sandwich mit Rindswurst und Käse

mit Rotkohlsalat und gerösteten Zwiebeln

30-40min 2 personen

Darf es etwas Herzhaftes sein? Dann ist unser heutiges Gericht genau das Richtige für dich: Wir überbacken ein Baguettebrötchen mit Käse, belegen es mit gebratener Rindswurst und Zwiebeln und krönen es mit einem Schuss rauchig-scharfer Sauce. Deckel drauf und ... Moment, würzig angemachten Rotkohl gibt es auch noch dazu! Und jetzt ... genießen.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode kool
- 1 bosui
- 2 uien
- 1 onbehandelde sinaasappel
- 2 rundersaucijzen
- 2 baguettes¹
- 100g jonge Goudse, geraspt⁷
- 40ml BBQ-saus^{9,10}
- 2 zakjes sriracha

Wat je thuis nodig hebt

- 2½g zout
- 5g suiker
- 60ml olijfolie
- 7½ml azijn

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- citruspers

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Wer es weniger scharf mag, lässt die Sriracha-Sauce weg.

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1095kcal, vet 57.3g, koolhydraten 101.2g, eiwit 45.0g



1. Zutaten vorbereiten



2. Salat zubereiten



3. Zwiebeln braten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-Unterhitze auf 220°C vorheizen. Den **Rotkohl** halbieren, vom Strunk befreien und in möglichst feine Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Orangenschale** abreiben, dann die **Orange** halbieren und auspressen.



4. Würste braten



5. Brötchen überbacken



6. Brötchen belegen

Die **Brötchen** aufschneiden, mit den Schnittflächen nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen ca. 1Min. knusprig aufbacken. Dann wenden, den **Käse** gleichmäßig auf den Schnittflächen verteilen und die **Brötchen** 2-3Min. im Ofen überbacken, bis der **Käse** schön geschmolzen ist.

Die **BBQ-Sauce** und die **Sriracha-Sauce** miteinander verrühren und die **Brötchen** mit der **Würzsauce** bestreichen. Mit den **Zwiebeln** und den **Würsten** belegen und die **Brötchen** zusammenklappen. Die **Sandwiches** mit dem **Rotkohlsalat** servieren.