Rezept

Reuben-Croissants

Ein Rezept von Reuben-Croissants, am 07.10.2026

Zutaten

3 Stängel	Dill
2 TL	grober Senf
2 EL	Crème fraîche
2	portugiesische Croissants (ersatzweise 4 dicke Scheiben Briochebrot)
100 g	Corned Beef (Glas oder Dose)
3 EL	mittelscharfer Senf
1 1/2 EL	flüssiger Honig
	Salz
3 EL	weiche Butter
100 g	frisches Sauerkraut (Kühlregal im Supermarkt, Reformhaus oder Bioladen)
4 Scheiben	Emmentaler

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Dill abbrausen und trocken tupfen. 2 Stängel fein hacken und mit 2 EL mittelscharfem Senf, dem groben Senf, Honig und Crème fraîche glatt rühren. Den Dip mit Salz würzen.

2. Die Croissants waagerecht aufschneiden. Die Schnittflächen dünn mit dem restlichen EL Senf bestreichen, die Außenseiten mit der Butter. Das Sauerkraut zwischen den Händen gut ausdrücken und wieder auflockern. Das Corned Beef in Scheiben schneiden oder grob zerzupfen. Die Unterseiten der Croissants nacheinander mit Corned Beef, Sauerkraut und Käse belegen. Die Deckel daraufsetzen und andrücken.

3. Eine Grillpfanne erhitzen. Die Croissants darin von jeder Seite 2-3 Min. grillen, dabei mit einem Topf beschweren und leicht flach drücken. Die Toasts halbieren und mit dem Dip servieren. Den restlichen Dill grob zupfen und darüberstreuen.