Rezept

Roastbeef-Sandwich mit Cheedar

Ein Rezept von Roastbeef-Sandwich mit Cheedar, am 18.05.2025

Zutaten

1	rote Paprika
1	rote Zwiebel
1 EL	scharfer Senf
	Salz
4 Scheiben	Roggensauerteigbrot (gekauft oder selbst gebacken)
100 g	Roastbeefaufschnitt
2 Blätter	Kopfsalat
2 EL	Rapsöl
200 ml	Dunkelbier
100 g	Cheddar in Scheiben
2L EL	saure Sahne
30 g	Rauchmandeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Stullen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 45 g F, 38 g EW, 65 g KH

Zubereitung

1. Die Paprika waschen, halbieren und Trennwände und Kerne entfernen. Die Hälften in 2 cm breite Streifen schneiden. Den Salat waschen und trocken schleudern. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Paprikastreifen darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3-5 Min. braten. Dann herausnehmen.

3. Die Zwiebel in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. anbraten. Den Senf unterrühren, Bier und ½ TL Salz zugeben. Alles in ca. 10 Min. cremig einköcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Die Bierzwiebeln danach in einen hohen Rührbecher füllen und mit dem Pürierstab glatt mixen.

4. Den Käse auf 2 Brotscheiben verteilen und schmelzen lassen (z. B. im Kontaktgrill. Die restlichen Scheiben mit saurer Sahne bestreichen und mit Salat und gegrillter Paprika belegen. Die Rauchmandeln daraufstreuen. Die Roastbeefscheiben aufrollen und auf den Broten verteilen. Mit der Biersauce beträufeln, mit den Käsebroten abdecken und die Stullen servieren.