

TIPP: Das Kraut kann auch mit würzigem Käse verfeinert werden!



Reuben Sandwich mit Corned Beef, Sauerkraut und Ei

Für 10 Sandwiches:
.....

20 Scheiben Bauernbrot, Art. 2665
1.000 g Sauerkraut
30 Scheiben Corned Beef
300 g Essiggurken
10 EL Butter
10 EL BBQ-Soße
10 Eier
Salz
Pfeffer

- 1 Das Sauerkraut abtropfen lassen, etwas ausdrücken und in einem Topf ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze erwärmen.
- 2 Währenddessen 10 Brotscheiben mit je 1 EL Butter bestreichen. Die Essiggurken abtropfen lassen und jeweils längs in Scheiben schneiden. Nun die zehn bestrichenen Brote mit Sauerkraut, Corned Beef sowie Gurkenscheiben belegen. Zum Schluss die belegten Scheiben mit etwas BBQ-Sauce verfeinern.
- 3 Nun noch etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Eier darin zu Spiegeleiern braten. Danach die restlichen Brotscheiben jeweils als Deckel aufsetzen und mit den Spiegeleiern garnieren.