

Sandwich mit Brot

Zeit: 45 min. Portionen: 4 Rezeptnr.: 0199

Zutaten:

1 Laib Brot
Ketchup
Senf
Schmand
Salami in mundgerechte
Stücke
Putenwurst in mundgerechte
Stücke
250 g Hackfleisch
Zwiebel in Ringe
Tomate in halbe Scheiben
Käse in Streifen
Paprika in Würfel
Kohlblätter mundgerecht
gekochter Schinken in
mundgerechte Stücke



Zubereitung:

Theoretisch kann man sein Brot mit allem belegen, worauf man gerade Lust hat. Das macht es so perfekt. Zuerst muss man den Laib aber aushöhlen. Man schneidet zuerst den Deckel ab. Den Boden des ausgehüllten Brotes mit Salamischeiben belegen und mit etwas Schmand bestreichen.

Die nächste Schicht bilden Zwiebeln die in Ringe geschnitten wurden, diese ebenfalls mit wenig Schmand bedecken.

Nun brät man das Hackfleisch in einer Pfanne an, mit Gewürzen wie man es mag. Dann vermengt man dieses mit einwenig Senf, und verteilt dies gleichmäßig in dem Brot.

Als Frischekick schneidet man eine Paprika in kleine Würfel und verteilt diese in dem Brot, darauf kommt der gekochte Schinken.

Den gekochten Schinken bestreicht man nun mit einwenig Ketchup und legt den Kohl darüber so daß alles bedeckt ist.

Der süßlich-säuerliche Saft der Tomaten wird durch das ganze Brot ziehen, dazu sorgt der Käse für einen rauchigen Geschmack.

Zuletzt noch etwas Putenbrust mit den Soßen nach Wahl garnieren und mit ein paar Paprikastückchen belegen.

Und dann heißt es: Deckel drauf. Wer will kann das Teil jetzt noch in Alufolie einwickeln und in den Ofen schieben. Eine halbe Stunde bei 150 Grad sollte reichen.

Sandwich mit Brot