



Wine in Black
GOURMET

Pastrami-Sandwich



Zutaten für 2 Sandwiches

2	kleine Baguettes oder
4	große Scheiben italienisches Weißbrot
150 g	Pastrami, dünn aufgeschnitten
¼	Gurke
1	kleine Zwiebel
3 EL	Frischkäse
3 EL	Senf / wahlweise Sahnemeerrettich
80 g	Cheddar oder reifer Gouda
	Weißweinessig, Salz, Zucker und Pflanzenöl

Zubereitung

1/5

Auch die Gurke in sehr feine Scheiben schneiden und mit 2 EL Weißweinessig, 2 EL Zucker sowie etwas Salz marinieren. Den Ofen auf 180°C vorheizen.

2/5

Die Zwiebel in feine Ringe schneiden und in etwas Öl und mit 1 TL Zucker bei mittlerer Hitze ein paar Minuten lang knusprig braten.

3/5

In der Zwischenzeit den Frischkäse mit dem Senf verrühren und die Baguettes aufschneiden. Den Käse reiben und auf die oberen Hälften des Baguettes streuen. Zusammen mit den unteren Hälften in den Backofen geben und 3-4 Minuten backen.

4/5

Anschließend die unteren Baguettehälften mit der Frischkäse-Senf-Mischung oder mit Sahnemeerrettich bestreichen und dick mit den Pastrami-Scheiben belegen (nach Belieben vor dem Belegen noch aufwärmen).

5/5

Auf die obere Hälfte die marinierten Gurken legen, die gerösteten Zwiebelringe darauf verteilen und die Brothälften aufeinanderlegen. Je nach Größe des Baguettes können Sie dieses noch halbieren.



Oliver Bönsch
Wine in Black-Sommelier

„Bei diesem Sandwich dreht sich alles um zartes, würziges Rindfleisch, das nacheinander gepökelt, geräuchert und gekocht wird, um dann hauchdünn geschnitten zwischen Sandwichscheiben zu wandern. Die klassischen Zutaten wie Gurke und Zwiebel kann man natürlich beliebig (z.B. mit Oliven) austauschen. Dazu empfehle ich einen 2015er Corbières von Christophe Malfaz. Aromen von reifen Kirschen und Zwetschgen sowie eine Note von frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer gehen prima zu dem Pastrami.“

