



Hauptspeise



# Tafelspitz-Sandwich

## Reuben Style

🕒 150 min Zubereitungszeit

🕒 90 min Kochzeit

🔥 1.121 kcal pro Portion

••• Mittel

📖 Deutsche Küche

🌐 International



## Zutaten

2 Portionen

- 750 g Tafelspitz
- 0,25 Bund Rosmarin
- 0,25 Bund Thymian
- 1 TI Pfeffer, schwarz
- 1 El Meersalz
- 1 El Paprikapulver, edelsüß
- 1 El Rohrzucker
- 0,50 TI Senfsamen
- 0,50 TI Knoblauchpulver
- 1 Prise Zimt, gemahlen
- 100 g Mayonnaise
- 25 g Tomatenketchup
- 4 Spritzer Tabasco
- 1 El Süßer Senf
- 1 TI Sahnemeerrettich
- 1 Glas Sauerkraut
- 4 große Gurken, eingelegt

## Zubereitung

- 1 Rosmarin, Thymian, Pfeffer, Meersalz, Paprikapulver, Rohrzucker, Senfsamen, Knoblauchpulver und Zimt in einem Mörser zermahlen. Tafelspitz abtupfen und mit der Trockenmarinade einreiben. Abgedeckt im Kühlschrank mindestens 2 Std. ziehen lassen.
- 2 Mayonnaise, Ketchup, Tabasco, süßen Senf und Meerrettich in einer Schüssel vermengen.
- 3 Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Tafelspitz in Alufolie einwickeln. Im Ofen ca. 75 Min. schmoren. Anschließend aus dem Ofen holen. 10 Min. ruhen lassen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Tafelspitz aus der Folie nehmen und in der Pfanne von beiden Seiten knusprig braun braten.
- 4 Sauerkraut in einem Topf kurz erhitzen. Gurken in Scheiben schneiden. Roggenbrot mit je 2 Scheiben Cheddar belegen. Im Ofen gratinieren.
- 5 Tafelspitz in dünne Scheiben schneiden. Roggenbrot mit Sauerkraut, Tafelspitz und Gurken belegen. Sauce darüber verteilen, zuklappen und servieren.

4 Scheiben Roggenbrot

8 Scheiben Cheddar

## Nährwerte

	<b>pro 100g</b>	<b>pro Portion</b>
Brennwert	538kJ /129kcal	4.680kJ /1.121kcal
Fett	8g	64g
davon gesättigte Fettsäuren	3g	23g
Kohlenhydrate	7g	56g
davon Zucker	4g	27g
Eiweiß	9g	74g
Salz	2g	17g