

MARLEY SPOON



Saftiges Roastbeef-Sandwich

mit karamellisierten Zwiebeln



20-30Min.



3-4 Personen

So köstlich und dabei ganz unkompliziert in der Zubereitung: Saftige Rindersteakstreifen werden mit karamellisierten Balsamico-Zwiebeln, herzhaftem Rucola und einer feinen Mayonnaise-Senf-Creme zwischen knusprige Baguettebrötchen gepackt - das ist Abendbrot, wie wir es lieben!

Was du von uns bekommst

- 4 rote Zwiebeln
- 2 Päckchen Balsamicoessig ¹²
- 2 Packungen Roastbeef
- 4 Baguettebrötchen ¹
- 1 Päckchen körniger Senf ¹⁰
- 2 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰
- 2 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 1 Packung Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 mittelgroße Pfannen
- Alufolie

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 686.0kcal, Fett 32.8g, Eiweiß 34.7g, Kohlenhydrate 61.5g



1. Zwiebeln schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.



2. Zwiebeln karamellisieren

1-2EL Zucker in einer mittelgroßen Pfanne gleichmäßig verteilen und bei mittlerer Hitze goldgelb schmelzen lassen, dabei nicht rühren. Die **Zwiebeln** hinzugeben und mit **1 Päckchen Balsamicoessig** ablöschen. Abgedeckt 7-8Min. köcheln lassen, bis die **Zwiebeln** weich sind. Bei Bedarf 1-2EL Wasser zugeben, falls die **Zwiebeln** ansetzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Fleisch braten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in einer weiteren mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. scharf anbraten. Wer das **Fleisch** eher durchgebraten mag, brät es pro Seite 1-2Min. länger. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen, von beiden Seiten salzen, in Alufolie wickeln und beiseitelegen.



4. Sauce mischen

Die **Brötchen** im Ofen 10-12Min. aufbacken. Den **körnigen Senf**, den **mittelscharfen Senf** und die **Mayonnaise** zu einer cremigen **Sauce** verrühren.



5. Salat mischen

Die **Rucolablätter** nach Wunsch halbieren. Den **restlichen Balsamicoessig** mit 1EL Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Den **Rucola** kurz vor dem Servieren mit dem Dressing vermengen.



6. Brötchen belegen

Die **Brötchen** aufschneiden, quer halbieren, und mit der **Senf-Mayonnaise-Sauce** bestreichen. Das **Fleisch** entgegen der Fleischfaser in dünne Streifen schneiden und auf den **unteren Brötchenhälften** verteilen. Den **Rucola** und die **Zwiebeln** auf dem **Fleisch** verteilen. Mit den **oberen Brötchenhälften** abdecken und mit dem restlichen **Salat** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**