



## *Rezeptkarte*

American Pastrami Sandwich  
mit Röstzwiebel Senf  
und pikantem  
BBQ-Beef-Popcorn

## Zutaten (4 Personen):

Sandwich: 600 g Pastrami, 1 Laib Weißbrot, 150 g Kräutersalat (z.B. Superfood-Mix von Keltenhof), 2 Ochsenherztomaten, Cajun Spice, 3-4 EL Olivenöl, 1 EL Zitronensaft, ½ TL Salatgewürz Gartenkräuter, 3 EL Röstzwiebel-Senf, 6 EL Mayonnaise

Popcorn: 500 g Popcornmais, 1 EL Rapsöl, 40 g flüssige Butter, 2 TL BBQ Beef

**Equipment:** Grill, Plancha

## Zubereitung (ca. 45 Minuten):

Für das Popcorn einen Topf mit Deckel bei mittlerer Hitze auf das Seitenkochfeld des Grills stellen. In den Topf einen Esslöffel Rapsöl geben und den Popcorn Mais hinzufügen. Bei geschlossenem Deckel den Mais komplett poppen lassen. Nun den Topf vom Kochfeld nehmen, mit der flüssigen Butter begießen und mit BBQ Beef herzhaft würzen.

Das Weißbrot in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Brotscheiben auf dem Grill von beiden Seiten angrillen bis ein Grillmuster zu sehen ist. Tomaten in Scheiben schneiden, einseitig mit Olivenöl beträufeln und mit Cajun Spice würzen. Die gewürzte Seite kurz auf der Plancha grillen. Den Salat mit einer Mischung aus Olivenöl, Zitronensaft, Salatgewürz Gartenkräuter und einem Teelöffel Mayonnaise anmachen. Den Röstzwiebel-Senf mit der restlichen Mayonnaise verrühren. Zusammensetzen des Sandwiches: Eine Seite des gegrillten Weißbrotes mit der Senf-Mayonnaise bestreichen und den Salat darauflegen. Nun je nach Größe des Brotes 5-7 Scheiben Pastrami auflegen, gefolgt von den gegrillten Tomatenscheiben. Nochmal etwas von der Senf-Mayonnaise hinzugeben und mit einer Weißbrotscheibe als Deckel abschließen. Sofort mit dem Popcorn genießen.