FRENCH DIP SANDWICH

AUS UNSERER KOOPERATION MIT MARTINAS KOCHSALON



DAS BRAUCHST DU FÜR 2 SANDWICHES

4 Scheiben	ANKER Bio-Dinkelbrot
Für die Kräuterbutter:	
15 g	Rosmarin
15 g	Thymian
15 g	Oregano
10 g	Salbeiblätter
4	Zehen Knoblauch
30 g	Butter, weich
1 TL	Dijonsenf
250 g	Chuck (Rindernackensteak)
	Olivenöl
	Butter
1	Karotte, gewürfelt
1	Stange Sellerie, gewürfelt
1	rote Zwiebel, gewürfelt
250 ml	Rinderfond
60 ml	Worcestersauce
1	Knolle Knoblauch, halbiert
Für die karamellisierten Zwiebel:	
2 El	Butter
1 EL	Olivenöl
2	Zwiebeln, in Ringe geschnitten
Für die Krencreme:	

60 g	Mayonnaise
2 EL	frischer Kren, gerieben
1 EL	Schnittlauch, gehackt
	Worcestershiresauce
4 Scheiben	Provolone
	Salz, Pfeffer

SO WIRD'S GEMACHT

1. Für die Kräuterbutter Kräuter und Knoblauch hacken und mit Butter und Senf verrühren.
2. Das Chuck trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl erhitzen und kurz scharf im Druckkochtopf anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.
3. Butter in den Topfen geben, Karotten, Sellerie und die Zwiebel darin anbraten weich dünsten lassen, ohne das Gemüse zu stark zu bräunen. Die Rindersuppe, die Worcestershiresauce und die Knoblauchknolle dazu geben.
4. Das Chuck in den Topf legen (soll nicht gänzlich mit Flüssigkeit bedeckt sein) und die Oberseite mit der Kräuterbutter bestreichen.
5. Deckel des Druckkochtopfs schließen und für **45 Minuten** bei hohem Druck kochen lassen, dann den Druck ablassen. Das Fleisch sollte dann weich sein.
6. Fleisch herausnehmen, kurz ruhen lassen. Anschließend mit zwei Gabeln auseinanderzupfen und warmhalten.
7. Topf ohne Deckel wieder auf den Herd stellen und die weichen Knoblauchzehen aus der Knolle direkt in die Sauce drücken. Sud offen **15–20 Minuten** sanft einkochen lassen, bis er etwa um ein Drittel reduziert ist. Durch ein feines Sieb passieren und die festen Bestandteile gut ausdrücken.
8. Für die karamellisierten Zwiebel eine Pfanne erhitzen, Butter und Olivenöl zugeben. Die geschnittene Zwiebeln darin ca. **30 Minuten** karamellisieren.
9. Für die Krencreme die Mayonnaise, Kren und Schnittlauch verrühren und mit Worcestershiresauce, Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Pro Sandwich zwei Scheiben des ANKER Bio-Dinkelbrots abschneiden und toasten. Eine Scheibe mit der Krencreme bestreichen, das Fleisch darauf verteilen und mit den Zwiebeln toppen. Die Provolonescheiben daraufflegen und unter den Grill schieben, bis der Käse schmilzt. Die obere Scheibe auch mit der Creme bestreichen und das Sandwich schließen.
11. Das Sandwich mit dem Dip servieren.