Steak-Sandwich

Dieses Rezept lässt so manches Männerherz höher schlagen: Steak-Sandwich mit viel Fleisch und einem ganzen Laib Brot - für alle mit großem Hunger!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 24,8 h



Foto: Jerry Pank

Zutaten

350 g	Rindersteaks
300 g	Champignons
4 Stk.	Schalotten
2 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Butter
50 ml	Sherry
1 Spritzer	Zitronensaft
1 Zweig	Thymian
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Spritzer	Chilisauce
1 Spritzer	Worcestershiresauce
Nach Belieben	Brot

Zubereitung

1. Für das Steak-Sandwisch die Champignons vorsichtig putzen und in kleine Stücke schneiden. Knoblauch und Schalotten abziehen und fein hacken. Butter oder Öl in einer Pfanne erhitzen, die Knoblauch- und Schalottenwürfel darin goldbraun anrösten.

2. Champignons und Thymianzweig ebenfalls in die Pfanne geben und einrühren. Für rund 10 Minuten bei niedriger Hitze leicht köcheln lassen. Den Thymianzweig herausfischen und

entsorgen. Mit Sherry oder Wein ablöschen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Einige Minuten einreduzieren lassen, bis die Sauce dickflüssig und sämig wird. Vom Feuer nehmen und auskühlen lassen.

3. Das Steak dünn klopfen, sodass es sich zu doppelter Größe verbreitert. In der Mitte durchschneiden. Öl oder Butter in einer Pfanne erhitzen, Steaks würzen und von beiden Seiten darin braten (nach Belieben medium oder durchbraten). Auf Küchenkrepp zum Abtropfen setzen.

4. Vom Brotlaib einen Deckel abschneiden, das Brot innen aushöhlen. Das erste Steak einlegen, mit der Champignonsauce bedecken, nach Geschmack mit Worcestershire-Saue oder Chilisauce beträufeln. Das zweite Steak darauf platzieren, die restliche Champignonsauce verteilen, mit Worcestershiresauce beträufeln. Den Brotdeckel wieder aufsetzen.

5. Das Sandwich in Butterbrotpapier einwickeln, mit Küchengarn umwickeln, anschließend in ein großes Baumwolltuch wickeln. Das Sandwich muss nun für 24 Stunden mit einem schweren Gegenstand beschwert werden, beispielsweise ein Werkzeugkasten oder großer Farbeimer.

Tipp

Das Steak-Sandwich kann man beliebig würzen, zum Beispiel mit Meerrettich, Senf oder Ketchup.