

[ALPINE PORK AND CHEESE SANDWICH]

Ein richtig leckeres Sandwich ist eine tolle Alternative zum klassischen Burger. Die Vielfalt ist ähnlich groß und diese Kombination schmeckt klasse.

Zutaten

- ✦ [für 4 Personen]
- ✦ 1 Zwiebel, klein
- ✦ 100 g Pfifferlinge
- ✦ 1 Bund Petersilie
- ✦ 400 g Schweinefilets
- ✦ 1 EL Butter
- ✦ etwas Bier
- ✦ 250 g Mascarpone
- ✦ Salz und Pfeffer aus der Mühle
- ✦ 4 Kornspitzbrötchen
- ✦ 100 g Schwarzenstein-Käse (Mila), gerieben

Zubereitung

- 1_ Halbiere die Zwiebel und schneide sie in dünne Scheiben.
- 2_ Putze die Pfifferlinge (wenn sie frisch sind) und schneide die großen ebenfalls in Scheiben.
- 3_ Hacke die Petersilie klein.
- 4_ Bereite den Grill für direkte Hitze auf 200 °C vor.
- 5_ Schneide die Schweinefilets längs in zwei Streifen, grille diese scharf auf beiden Seiten an und lege sie beiseite. Achte darauf, sie nicht ganz durchzubraten.
- 6_ Schneide die gegrillten Filetstreifen in kleine Stücke.
- 7_ Heize den Wok oder eine Plancha vor und gib die Butter dazu.
- 8_ Röste die Zwiebel darin an und gib dann die Pfifferlinge dazu. Lösche diese mit einem Schuss Bier ab und gib dann die Fleischstücke und den Mascarpone dazu. Lass das Ganze etwas einkochen; wenn es zu schnell einkocht, gib noch etwas Flüssigkeit (Bier oder Wasser) hinzu. Es sollte eine cremige Masse entstehen.
- 9_ Gib die Petersilie dazu und schmecke die Füllung mit Salz und Pfeffer ab.
- 10_ Schneide die Brötchen je in zwei Hälften und grille die Innenseiten leicht an. Dann füllst du sie mit der Masse und gibst etwas Schwarzenstein-Käse darauf.



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

0 Stunde 10-15 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 10-15 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

Direkt

Getränkeempfehlung:

Bier - Helles