



Roastbeef Sandwich mit Tomatenchutney, Röstzwiebeln und Rucola

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Wartezeit: ca. 25 Minuten

Für 4 Portionen:

20 g Hefe, frisch

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

500 g Mehl (Typ 550)

100 g Butter

1 kg Roastbeef

Pfeffer

2 EL Senf, grobkörnig

700 g Tomaten

2 rote Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

100 g brauner Zucker

100 ml Himbeeressig

2 EL Olivenöl

1 EL Fenchelsamen

50 g Rucola

20 g Röstzwiebeln

Utensilien: Messer, Brett, Backpapier, Handrührgerät

Zubereitung:

1 Hefe zerbröseln und in 250 ml lauwarmen Wasser auflösen. Salz, Zucker, Mehl, Hefegemisch und 50 g Butter mit den Knethaken eines Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

2 Backofen vorheizen (E-Herd: Ober-/Unterhitze 200°C/ Umluft/Heißluft plus: 175°C). 50 g Butter würfeln. Fleisch waschen, trocken tupfen und von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Oberseite mit Senf bestreichen und die Butterwürfel darauf verteilen. Fleisch auf einem Backblech im Ofen ca. 35 Minuten garen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

3 Tomaten waschen, trocken tupfen und grob würfeln. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, braunen Zucker, Essig, Öl und Fenchelsamen in einem Topf aufkochen und anschließend 30–40 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Backofen vorheizen (E-Herd: Ober-/Unterhitze 230°C/ Umluft/Heißluft plus: 205°C). Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu zwei Brot à ca. 40 cm Länge kneten. Brote etwas eindrehen und auf einem gelochten Backblech ca. 25 Minuten backen.

5 Rucola waschen und trocken schütteln. Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Brot längs halbieren und beidseitig mit Tomatenchutney bestreichen. Unterseite mit Rucola belegen, Roastbeef zufügen, mit Röstzwiebeln bestreuen und Brotdeckel schließen.

Einstellung DGC Brote:

Betriebsart: Spezialanwendung-> Hefeteig gehen lassen

Betriebsart: Automatikprogramm->Brot->Baguettes

Ebene: 1

Gelochtes Backblech

Einstellung Klimagaren Roastbeef:

Betriebsart: Klimagaren

Temperatur: 200 °C

Ebene: 2

Anzahl/ Art der Dampfstöße: 1 Dampfstoß nach ca. 5 Minuten

Wassermenge: siehe Display

Verwendung des Bratenthermometers: medium 50–55°C