



Das Restenessen als Delikatesse: Grilliertes Käsesandwich.

## Grilled-Cheese-Sandwich

**M** ANCHMAL IST DAS EINFACHSTE REZEPT das beste. Geschmolzener Käse ist an sich schon ein perfektes Essen, aber zwischen knusprigem Brot mit Schinken und sauer eingelegtem Gemüse wird es zur Delikatesse. Beim Käse gilt: Es passt, was der Vorrat hergibt und gut schmilzt. Diesen für den optimalen Schmelz fein reiben und mit Mayonnaise vermischen. Nur so werden die Käsefäden beim Hineinbeissen so weit über Ihr Gesicht hinausragen, wie Ihr Arm reicht.

Brioche eignet sich ausgezeichnet, denn die Butter im Teig hilft, dass das Sandwich schön kross wird. Ruch- oder Sauerteigbrot vom Vortag eignet sich ebenfalls. Mit einer Suppe oder einem knackigen Salat an scharfer Senfvinaigrette serviert, ergibt es das wohl dekadenteste, leckerste Restenessen.

**Zubereitung:** Zwiebeln in ein Vorratsglas geben, restliche Zutaten aufkochen, über die Zwiebeln giessen, Glas verschliessen, auskühlen lassen. Aussenseiten der Briochescheiben leicht buttern. Gruyère und Mayonnaise vermischen, mit Muskatnuss abschmecken. Masse gleichmässig auf die Innenseite der Brotscheiben streichen. Mit Schinken, Zwiebelstreifen, Brunnenkresse belegen und mit Brotscheibe (Butterseite nach oben) belegen. Leicht nach unten drücken. 1 EL Butter in einer Bratpfanne vorsichtig schmelzen. Sandwiches auf jeder Seite 3–4 Minuten tosten. Hitze reduzieren, wenn das Brot zu schnell bräunt. Für 10 Minuten im Ofen bei 200 °C fertig backen, bis der Käse geschmolzen ist.

### Zutaten:

weiche Butter zum Einstreichen
4 EL Mayonnaise
220 g Gruyère, fein gerieben
etwas geriebene Muskatnuss
20 g Brunnenkresse
4 Scheiben Bauernschinken
8 Scheiben Brioche
Butter, für die Pfanne

### Für die eingelegten Zwiebeln:

2 rote Zwiebeln, in feine Streifen geschnitten
125 ml Wasser
125 ml Kräuternessig
1 EL Salz
1 EL Zucker
1 TL Pfefferkörner
1 Kardamomkapsel
1 Sternanis