

Chicken Schmiede Geflügel-Pastrami-Sandwich

1 Packung WIESENHOF Chicken Schmiede Geflügel Pastrami
1 mittelgroße Zwiebel
1/2 EL Mehl
1 EL Butterschmalz
Salz
1 1/2 EL körniger Senf
1 EL flüssiger Honig
2 TL Weißweinessig
2 EL Rapsöl
4 Scheiben Weiß- oder Mischbrot
Butter
2 EL süßsaure Gurkenscheiben (a. d. Glas)
Das waren die Zutaten zum Rezept Geflügel-Pastrami-Sandwich.

Schritt 1

Zwiebel schälen, eventuell halbieren und in dünne Ringe schneiden. Ringe in einer Schüssel mit den Fingern voneinander trennen, dann mit dem Mehl gut mischen.

Schritt 2

Butterschmalz in einer Pfanne nicht zu stark erhitzen und die mehlierten Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze knusprig ausbacken. Mit einer Prise Salz mischen und auf Küchenpapier abfetten lassen.

Schritt 3

Senf, Honig und Essig verrühren. Das Öl mit einem Schneebesen unterschlagen.

Schritt 4

Brotscheiben toasten, dünn mit Butter, dann mit Honig-Senf-Soße bestreichen und halbieren. Jeweils eine Hälfte mit Geflügel-Pastrami, Gurkenscheiben und Zwiebelringen belegen, andere Hälfte darauflegen.