

Kanapka Reuben

Składniki

- 450 g** mielonej wołowiny
- 50g** łoju
- 125g** boczku pokrojonego w kostkę
- 2** łyżeczki musztardy
- 1/2** łyżeczki granulowanego czosnku
- sól, pieprz

Sos:

- 125 ml** majonezu
- 2** łyżki śmietany
- 2** łyżki ketchupu
- 2** łyżeczki chrzanu
- 1** ząbek czosnku drobno posiekany
- 1** łyżeczka sosu Worcester
- 1** łyżeczka koperku drobno posiekanego
- 1/2** łyżeczki octu winnego
- sól
- 8** kromek żytniego chleba
- 2** łyżki masła roztopionego
- 200 g** sera ementaler
- 200 g** kiszzonej kapusty

Przygotowanie:

1. Zmiel wołowinę razem z łojem, a następnie wymieszaj z boczkiem pokrojonym w kostkę, łyżeczką majonezu, łyżeczką czosnku granulowanego, solą oraz pieprzem.
2. Po dokładnym wymieszaniu wszystkich składników uformuj kotlety o grubości **2,5 cm**.
3. W mniejszej misce wymieszaj wszystkie składniki do sosu: majonez, śmietanę, ketchup, chrzan, drobno posiekany ząbek czosnku, sos worcester, drobno posiekany koperek, ocet winny oraz sól.
4. Rozgrzej ruszt w swoim grillu do temperatury **180-200 stopni** Celsjusza. Jeżeli grillujesz na gazówce – odkręć prawy i środkowy palnik na maximum, a lewy wyłącz. Jeżeli grillujesz na węglowym grillu – rozpal 2/3 komina brykietu, przesyp do koszy i zsuń do środka.

5. Grilluj burgery po **2 minuty** z każdej strony, w wysokiej temperaturze, a następnie przesuń w



Zobacz również inne przepisy na: www.grill360.pl

strefę temperatury pośredniej i grilluj jeszcze **6-8 minut**. Kiedy kotlety uzyskają złocistą barwę, zdejmij je z rusztu za pomocą łopatk

6. Kromki chleba posmaruj z jednej strony masłem , a z drugiej przygotowanym wcześniej sosem. . Na posmarowane kromki połów plasterka sera , kotlet z grilla , drugi plasterka sera oraz kiszoną kapustę .
7. Przykryj kanapkę i grilluj całość w wysokiej temperaturze po **2 minuty** z każdej strony.
8. Kanapka Reuben gotowa! Smacznego!