



PORTUGIESISCHE Francesinha

MIT
DER RADEBERGER
SCHEIBENKÄSE

SNACK- & PARTYHITS
HAUPTSPESIE

ZUTATEN

Für ein Sandwich

3 Scheiben Toastbrot
2 – 3 Scheiben Schinken
1 Rindersteak, ca. 100 g
2 Würste, z. B. Linguica oder Chorizo
4 Scheiben Heinrichsthaler Käse nach Wahl, z. B. DER RADEBERGER Bierkäse oder Bärlauch
1 Spiegelei (optional)
Etwas Butter und Öl

Für die Soße:

1 Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 EL Olivenöl
1 EL Mehl
250 ml Bier, z. B. helles portugiesisches Bier / mildes Pils
250 ml Rinderbrühe
200 ml passierte Tomaten
1 EL Senf
1 TL Worcestersauce
1 TL Piri-Piri oder Tabasco
1 Lorbeerblatt

Salz, Pfeffer

Dazu Pommes frites

ZUBEREITUNG

ca.45 min

ZUBEREITUNG

Oliveneröl in einem Topf erhitzen und Zwiebel sowie Knoblauch darin glasig dünsten. Mehl einrühren, kurz anschwitzen und mit Bier und Rinderbrühe ablöschen. Passierte Tomaten, Senf, Worcester-Sauce, Tabasco und Lorbeerblatt dazugeben. Alles 15 – 20 Minuten köcheln lassen. Dann das Lorbeerblatt entfernen, die Soße pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Rindersteak in etwas Öl nach Vorliebe braten und würzen. Die Würste in Scheiben schneiden und ebenfalls kurz anbraten. Die Toastscheiben mit etwas Butter goldbraun rösten.

Eine Toastscheibe mit Schinken, Steak und einer Scheibe Käse belegen. Die zweite Toastscheibe darauflegen und die Wurstscheiben darauf verteilen. Mit der dritten Toastscheibe abschließen und das Sandwich mit dem restlichen Käse bedecken.

Das Sandwich im Ofen (Grillfunktion) überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Das fertige Sandwich auf einen Teller legen und großzügig mit der heißen Soße übergießen.

Wer mag, gibt ein Spiegelei obendrauf.

Die fertige Francesinha mit knusprigen Pommes frites servieren und genießen!

*Bom
Apetite!*

Weitere köstliche Rezepte & Anregungen findet ihr hier: heinrichsthaler.de/kochen-snacken/