

## Der Klassiker: Deutschland vs. Italia oder möge das bessere Sandwich gewinnen!

Hallo,

bei der EM steht der Klassiker Deutschland gegen Italien vor der Tür und wieder füllen sich die zu EM-Arenen umgebauten Gärten. Falls ihr euch fragt, was ihr euren Gästen, der Familie und Freunden zu diesem Fußballfest denn so kulinarisches bieten könnt, haben wir eventuell eine passende Idee für euch: wie wäre es mit einer kleinen Motto-Party und somit einem Deutschland- und einem Italien-Sandwich vom Grill?

Beide Sandwiches werden mit landestypischen Zutaten belegt und warm vom Grill serviert. Wir zeigen euch unsere Sandwiches, mit denen auf jeden Fall schon mal der Gewinner vor dem Spiel feststeht, nämlich der Mann bzw. die Frau am Grill.

Für das Deutschland-Sandwich benötigt ihr folgende Zutaten:

- 2 Scheiben Roggenbrot
- 2 EL Sauerkraut
- 2 Scheiben Allgäuer Bergkäse
- 4 Scheiben gekochter Schinken

Für das Dressing benötigt ihr folgende Zutaten:

- 1 EL Mayo

- 1 EL Schmand
- 1 TL Petersilie
- 1 TL Zwiebeln
- ½ TL klein gehackte Gewürzgurken
- ½ TL Senf
- 1 TL Worcestersauce
- 1 TL Zucker
- ½ TL gemalenen Selleriesamen
- 1 Prise Salz und Pfeffer



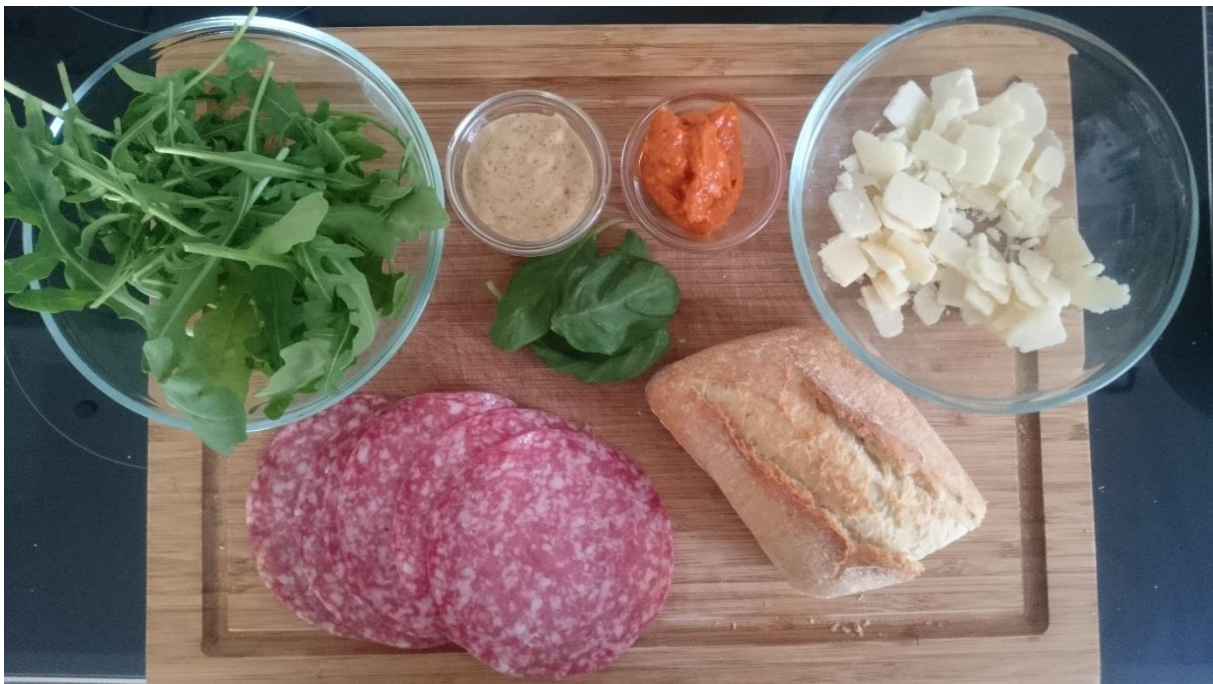
Für das Italien-Sandwich benötigt  
ihr folgende Zutaten:

- 1 Ciabatta
- 1 kleine Portion Rucola
- 4 TL grob gehobelter Parmesan
- 6 Scheiben Finocchiona-Salami
- 1 Tomate
- Rotes Pesto

- 3-4 Blätter Basilikum

Für das Dressing benötigt ihr folgende Zutaten:

- 2 EL Mayo
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Zucker
- 1 Prise Salz und Pfeffer



Wir beginnen mit der Vorbereitung für das Deutschland-Sandwich. Zuerst muss ich sagen, dass jeder, der mich kennt, genau weiß, dass ich kein Freund von Sauerkraut bin. Doch auf diesem Sandwich passt es einfach perfekt! Selbst ich Sauerkraut-Verweigerer muss sagen „das muss hier einfach drauf“. Allerdings muss man das fertige Sauerkraut aus der Dose auf jeden Fall noch bearbeiten. Ich habe es mit etwas Zucker, Essig, Öl, Salz und Pfeffer abgeschmeckt, bis es passte.

Bei der Abteilung schwarz-rot-gold liegt unser Augenmerk neben dem Sauerkraut natürlich auf dem gekochten Schinken und dem Käse. Wir haben uns für einen herrlichen, rheinischen Schinken mit Pfefferkruste entschieden und für einen sehr würzigen Allgäuer Bergkäse mit einer leichten nussigen Note. Ein weiterer Trumpf ist natürlich das dunkle Roggenbrot. Die deutsche Brotbackkunst ist nicht umsonst weltweit bekannt. Abgerundet wird das Ganze durch unser würziges Dressing.

Hiermit starten wir auch und hacken dafür die Gewürzgurken und die Zwiebel klein (wirklich sehr klein) und geben beides unter unsere cremig gerührte Mayonnaise-Schmand-Mischung. Danach geben wir den mit dem Mörser zerstoßenen Selleriesamen, den Zucker, den Senf, die Petersilie und die Worcestersauce dazu. Final schmecken wir das dickflüssige Dressing mit Salz und Pfeffer ab.

Nun bestreichen wir beide Brothälften mit dem Dressing und belegen das Brot mit zwei Scheiben Schinken, zwei Scheiben Käse, wieder Schinken und oben drauf kommt eine Schicht Sauerkraut. Fertig ist das Sandwich.

Jetzt widmen wir uns dem Italien-Sandwich. Da kommt man an einem Ciabattabrot ja im Grunde schon nicht vorbei. Was die Wurst angeht, ist unsere Wahl auf die Finocchiona-Salami gefallen. Diese Salami hat einen leichten Geschmack nach Fenchel und ist durch ihren hohen Fettanteil sehr weich und mild. Ein weiteres Highlight ist natürlich der frisch gehobelte Parmesan, das leicht süßliche rote Pesto, das ausgezeichnet mit dem herben Rucola harmoniert und unser Dressing, das mit typischen mediterranen Zutaten auffährt und das Ganze perfekt abrundet.

Los geht's mit dem Dressing. Die Basis bilden hier Mayonese, Oliven-Öl und Balsamico, die gut zu einer cremigen Masse verrührt werden. Hinzu kommen eine



Knoblauchzehe (gepresst) und der Zucker. Mit Salz und Pfeffer wird das Dressing dann noch abgeschmeckt.

Jetzt bestreichen wir die Brotunterseite mit dem roten Pesto und belegen es mit dem Ruccola. Als nächstes belegen wir das Ciabatta großzügig mit Salami und dem gehobelten Parmesan. Den Abschluss bilden dann noch die Tomaten und das Basilikum. Die obere Brothälfte wird zum Schluss dann noch mit dem Dressing bestrichen.

Die Sandwiches könnte man so natürlich schon essen, aber ich finde, warm spielen beide noch einmal in einer ganz anderen Liga! Deshalb bereiten wir unseren Grill auf ca. 150 Grad vor und legen die Sandwiches für 5-6 Minuten bei indirekter Hitze auf den Grill. Wenn der Käse geschmolzen ist, dann sind sie definitiv fertig.

Wenn ihr noch mehr „Grillfeeling“ wünscht, dann könnt ihr anstatt des Schinkens und der Salami natürlich auch Thüringer-Rostbratwurst und Italienische-Salsiccia nehmen. Alle restlichen Zutaten können beibehalten werden!!!



Wir hoffen, dass euch unsere Rezepte für diese beiden wirklich leckeren Sandwiches gefallen und das ihr sie mal ausprobierst. Vielleicht ja wirklich zu eurer EM-Grillparty.

Es würde uns freuen, wenn Ihr das Rezept auf Facebook „liked“ oder teilt.

Wenn Ihr mehr von uns sehen oder hören wollt, dann folgt uns auf Facebook oder bucht unsere Grillkurse auf [www.bergische-grillakademie.de](http://www.bergische-grillakademie.de)



[www.bergische-grillakademie.de](http://www.bergische-grillakademie.de)