



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

# Ochsenfetzen-Sandwich mit St. Mang Limburger 40%

 **40 Minuten**    **4 Portionen**    **Mittel**



## Zutaten

1 St. Mang Limburger 40%  
400 g Rinderhüfte, in Streifen  
¼ TL Natron  
1 EL Condimento (Essig)  
2 EL süßer Senf  
1 TL Pfeffer  
½ TL Salz  
1 TL Worcestershire Sauce  
100 ml Wasser  
1 große Zwiebel, halbiert und in Scheiben  
200 g Sauerkraut, ausgedrückt  
1 EL brauner Zucker  
etwas Salz  
etwas Öl  
2 Gewürzgurken  
4 Laugenstangen



## Zubereitung

1. Natron, Condimento (Essig), süßen Senf, Pfeffer, Salz, Worcestershire Sauce und Wasser zu einer Marinade verrühren und die Fleischstreifen darin 20 Minuten ziehen lassen.
2. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Ochsenfetzen darin 4-5 Minuten scharf anbraten, dann aus der Pfanne nehmen.
3. Die Zwiebeln nun in dieser Pfanne anschwitzen und den braunen Zucker und das Sauerkraut dazugeben. Anschließend alles für 8 Minuten in der Pfanne anbraten.
4. Das Fleisch in die Pfanne geben und vermengen. Die Limburger-Scheiben auf dem Pfanneninhalte verteilen und mit einem Deckel bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten schmelzen lassen.
5. Laugenstangen aufschneiden und mit süßem Senf bestreichen. Die Ochsenfetzen mit Sauerkraut und Käse auf die Laugenstangen geben und ein paar Gewürzgurkenscheiben darauf verteilen.

