



# HANGOVER SANDWICH



## ZUTATEN:

- 2 Toastscheiben
- 1 kleines Steak
- 2 Kochschinken
- 1 Paprikawurst
- 1 Chorizo
- 6 Goudascheiben
- 45 g Butter
- 20 ml Weißwein
- 10 ml Portwein
- 10 ml Whiskey
- 0,33 l Bier
- etwas Worcestersauce
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Karotte
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas Speisestärke
- 2 TL Tomatenmark
- 1 TL Harissa Paste
- 1 Lorbeerblatt

## ZUBEREITUNG:

Für die Sauce lässt Du die Butter schmelzen und dünstest den Knoblauch und die Zwiebelwürfel mit dem Lorbeerblatt und die geschnittene Karotte darin an. Dann gibst Du das Bier dazu und lässt es einreduzieren. Nun gibst Du das Tomatenmark, den Weißwein, die Harissapaste, den Portwein und den Whiskey dazu. Die Sauce lässt Du nun wieder für 10 min aufkochen und wird dann ohne das Lorbeerblatt püriert und warm gestellt.

Die in Streifen geschnittene Wurst wird angebraten, ebenso das in Streifen geschnittene Steak. In einer Form legst Du 1 Scheibe Toast hinein, darauf platzierst Du 1 Scheibe Schinken und 1 Scheibe Gouda, darauf kommt die Wurst und das Steak, darüber wieder 1 Scheibe Kochschinken und Käse. Das deckst Du mit der zweiten Toastscheibe ab und darüber legst Du überlappend den restlichen Käse. Das Francesinha darf nun auf den Grill für etwa 10-15 Minuten bis der Käse schön verlaufen ist.

hier gehts zum Video



Instagram



Die Sauce dickst Du nach Belieben noch mit etwas Speisestärke an, würzt es mit Salz und Pfeffer und gibst es dann über das Toast.