

### Ham & Swiss 'Stacked High' on Rye

(Schinken und Käse auf Roggenbrot &quot;hochgestapelt&quot;)

Das ist eines der wenigen Ami-Sandwiches, die zu einem guten Roggenbrot am besten passen. Nur ein paar &quot;unzivilisierte&quot; Leute verwenden Toastbrot.

Manchmal unterscheiden sich die Zubereitungen in den USA von denen in Deutschland - nicht in den Zutaten, aber in der Kombination. In Deutschland habe ich nach meiner Erfahrung zum Beispiel nie Käse oder Schinken mit Senf serviert bekommen.

Aber &quot;Swiss Cheese&quot; (Ementaler) mit Senf ist in den USA gebräuchlich - und es schmeckt ausgezeichnet!

Also dann:

- Roggenbrot
- Senf
- Schinken
- Ementaler

Die Schinken- und Käsescheiben werden hauchdünn geschnitten. Das ist das allerwichtigste, weil das den Geschmack sehr verändert und verbessert! Dann staple alles so, daß die Sandwichmitte gut 1,5 bis 2 cm dick ist.

Das Rezept stammt mit freundlicher Genehmigung aus dem Buch:

**Tony De Lisa - &quot;Das Ami Kochbuch&quot;; Mosaik Verlag, ISBN 3576105530**



Das Ami-Kochbuch

Burger, Steak & Bagels - wer meint, daß das alles ist, was die amerikanische Küche hervorbringt, liegt v

Wenn Sie bereits die USA besucht haben, werden Sie sich an viele Gerichte sicherlich gerne e

Tony De Lisa &quot;Das Ami Kochbuch&quot; hat einen Ehrenplatz in unserer Küche!

Sie können das Buch nach <http://www.amazon.de> bestellen !

## Ham & Swiss 'Stacked High' on Rye

Samstag, den 22. März 2008 um 19:34 Uhr - Aktualisiert Sonntag, den 23. März 2008 um 11:12 Uhr

---