

Ham & Swiss 'Stacked High' on Rye

(Schinken und Käse auf Roggenbrot "hochgestapelt")

Das ist eines der wenigen Ami-Sandwiches, die zu einem guten Roggenbrot am besten passen. Nur ein paar "unzivilisierte" 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 "Swiss Cheese" (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 - "Das Ami Kochbuch"; 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 "Das Ami Kochbuch" hat einen Ehrenplatz in unserer Küche!

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

Ham & Swiss 'Stacked High' on Rye

Aktualisiert Sonntag, den 23. März 2008 um 12:12 Uhr
