



Hozzávalók:

6-8 dkg húsos szalonna, 4 közepes vöröshagyma, 50 dkg savanyú káposzta, só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, késhegynyi őrölt kömény, 2 evőkanál finomliszt, 1 franciakenyér (baguette) vagy 2 óriás kifli, 4 bajor kolbász (fehér kolbász), esetleg virsli vagy debreceni, 2 evőkanál mustár

a hagyma sütéséhez: olaj

1. Ehhez a szendvicshez szinte teljesen előkészülhetünk a sütést megelőző nap, így másnap pár perc alatt megleszünk vele. A szalonnát apróra vágjuk, egy kisebb lábasban zsírt kiolvasztjuk - ha ez nem lenne elég, 1-2 evőkanál olajat is önthetünk hozzá -, majd fél fej lereszelt vöröshagymát megfuttatunk rajta. A kissé földarabolt (esetleg kimosott) káposztát beleforgatjuk, megsózzuk, megborsozzuk, őrölt köménnyel fűszerezzük, lefödve puhára pároljuk. Közben többször megkeverjük, nehogy leégjen, sőt e célból 1-2 kanálka vizet vagy fehérbort is önthetünk alá.

2. A maradék hagymát vékonyan felszeleteljük, „gyűrűire” szedjük, a lisztbe forgatjuk, és kb. ujjnyi magas forró olajban aranybarnára sütjük. Konyhai papírtörlőre szedve lecsöpögtetjük. Másnap, amikor begyújtottuk a faszenet, összeállítjuk a szendvicseket. Ehhez a franciakenyeret négy részre (az óriás kifliket csak félbe) vágjuk, majd lapjában elfelezzük és belsejüket mindnek kikaparjuk. A kivájt alsó részbe párolt káposztát rakunk, a fele sült hagymával beterítjük, és a kolbászt rárakosgatjuk. Mustárral megkenjük, a többi káposztával befedjük, a maradék hagymát rászórjuk, végül a kenyerek felső részét ráborítjuk. Egyenként alufóliába csomagoljuk.

3. A rostélyt a lehető legmagasabbra tesszük a már csak parázsló faszén fölé, és a szendvicseket rárakjuk. Többször megforgatva 8-10 percig sütjük, de fontos, hogy semmiképpen se legyen erős alatta a tűz, mert akkor a szendvics megég, „kopogósra”, ehetetlenre sül!

4 főre

Elkészítési idő: kb. 1 óra 20 perc

Egy adag: 805 kcal • fehérje: 32,8 gramm • zsír: 31,4 gramm • szénhidrát: 97,8 gramm •  
rost: 1,3 gramm • koleszterin: 60 milligramm  
Pilseni típusú világos sört ajánlunk hozzá.