

Grilled Cheese Sandwich mit Zwiebelconfit und Birne

Für das Sandwich:

1 Stück Bio Holzofenbrot
4 Scheiben Krustenschinken
100 g milder Käse
1 EL Senf
30 g Butter
2 EL Zwiebelconfit

Für das Zwiebelconfit:

30 g Butter
2 Zwiebeln
1 Birne
100 g Apfelsaft

Zubereitung:

1. **Zwiebelconfit zubereiten:**
   - Die Zwiebeln fein schneiden und in 30 g Butter bei mittlerer Hitze andünsten, bis sie weich und leicht karamellisiert sind.
   - Die Birne klein schneiden und zu den Zwiebeln geben. Mit dem Apfelsaft ablöschen und die Mischung bei niedriger Hitze reduzieren, bis sie eine sirupartige Konsistenz erreicht.
2. **Im Sandwichmaker zubereiten:**
   - Den Sandwichmaker vorheizen und leicht einfetten, falls nötig.
   - Das Sandwich in den Sandwichmaker legen und schliessen. Je nach Gerät etwa 3–5 Minuten grillen, bis das Brot goldbraun und knusprig und der Käse geschmolzen ist.

Weinempfehlung

Epicuro Primitivo di Manduria DOP Riserva



https://www.denner.ch/de/weinshop/epicuro-primitivo-di-manduria-dop-riserva-p051213