

GRILLED CHEESE SANDWICH DELUXE

ZUTATEN:

(für 4 Sandwiches, 2 Personen)

Onion Jam:

- 4 kleine rote Zwiebeln (200 g)
- 2 EL Öl
- Je 1/3 TL Salz und schwarzer Pfeffer
- 1 Bio-Zitrone
- 1 leicht geh. EL Zucker (20 g)
- 1 EL Weißweinessig

Außerdem:

- 8 große Toastbrotsciben
- 120 g Gouda (Block oder Scheiben)
- Butter zum Bestreichen



ZUBEREITUNG

1. Ein kleines Stück Butter zum Bestreichen der Toasts aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie weich und gut streichbar wird.
2. Die Zwiebeln schälen, längs halbieren und in 3-4 mm dünne Streifen schneiden. Möglichst gleichmäßig schneiden, damit sie beim Anbraten gleichmäßig bräunen.
3. Die Zwiebelstreifen in einer Pfanne mit 2 EL Öl rund 5 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze unter ständigem Rühren anrösten, bis sie golden sind. Salzen, pfeffern, auf niedrige bis mittlere Hitze reduzieren und weitere 5 Minuten unter häufigem Rühren andünsten, bis die Zwiebeln weich und schön golden sind. Sie sollen keinesfalls zu dunkel oder knusprig werden, lieber bei niedrigerer Hitze etwas länger anbraten.
4. Die Zitrone heiß waschen, gründlich abtrocknen und rund ½ Schale über die Zwiebeln reiben. Die Zitrone halbieren, 1 EL Zitronensaft auspressen und dazugeben.
5. Zucker, Essig und 2 EL Wasser zu den Zwiebeln geben und 1-2 Minuten bei niedriger Hitze einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist.
6. Den Käse, falls in Blockform, in dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte der Toastscheiben mit dem Käse belegen und darauf die Zwiebelmarmelade verteilen. Mit den restlichen Toastscheiben bedecken.

7. Zubereitung in der Pfanne: Je Toast eine Außenseite buttern. Die Grilled Cheese Sandwiches mit der gebutterten Seite nach unten in die Pfanne legen. Dann das obere, ungebutterte Brot mit weicher Butter bestreichen. Beidseitig bei mittlerer Hitze anbraten, bis das Sandwich goldbraun ist.

Zubereitung im Kontaktgrill/Sandwichmaker: Bereitet man die Toasts in einem beschichteten Kontaktgrill zu, muss man das Brot nicht unbedingt buttern (gut schmecken tut es aber trotzdem). Die Toasts (un)gebuttert in den vorgeheizten Kontaktgrill geben, bis sie goldbraun sind.

8. Die Sandwiches rasch servieren. Dazu passt Blattsalat. Gutes Gelingen! (Ursula Schersch)