

Teufelstoast mit Roastbeef und Röstzwiebeln



Ein Toast für alle Genießer

Das heutige Rezept ist etwas für Genießer, wenn es mal etwas Besonderes sein darf. Auf knusprigen Toastscheiben wird zuerst cremige Kräuterbutter verstrichen. Durch die Wärme der Toastscheiben schmilzt die Butter und verteilt ihre köstlichen Aromen in der krustigen Krume des Brotes. Darauf kommt ein saftiges Roastbeef. Die Krönung ist eine hausgemachte Teufelssauce, die durch Chili und Ajvar aufgepeppt wird. Das sorgt für den Gaumenkitzel und ein Feuerwerk im Mund. Perfekt zur EM in Deutschland.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für **Teufelstoast mit Steak und Röstzwiebeln**:

Zutaten

(Für 4 Personen)

Für die Teufelssauce:

- 100 g Mayonnaise
- 50 g Schmand
- 50 g Ketchup
- 1 EL Ajvar, mild
- 1 TL Zwetschgen Konfitüre (oder Aprikose)
- 1 TL Tomatenmark
- Pfeffer & Salz

- Nach Belieben: Frische Chili oder Sambal Oelek

Extra:

- 8 x 80 g Roastbeef
- 8 Scheiben Toast
- 4 EL Röstzwiebeln
- 4 EL Schnittlauch
- 60 g (Kräuter- oder Knoblauch)butter, weich
- Wer möchte: Mixed Pickles zum Servieren

Zubereitung

Alle Zutaten für die Teufelsauce in einem hohen Gefäß fein mixen. Nochmal mit Chili oder Sambal Oelek abschmecken.

Die acht Roastbeefscheiben mit einem Fleischklopfer klopfen, danach salzen und pfeffern. Anschließend in einer (Grill-) Pfanne mit Öl auf jeder Seite ca. 3 Minuten anbraten. Kurz auf einem Teller ruhen lassen.

Toast-Scheiben in einem Toaster oder im Ofen goldbraun rösten. Dann dick mit Butter bestreichen und mit Zwiebel- und Paprikascheiben belegen. Steaks darauflegen und mit reichlich Teufelssauce beträufeln. Zuletzt mit Röstzwiebeln und Schnittlauch bestreuen.

Dazu schmecken Mixed Pickles.