

# Sığır Etli Sandviç

Yumuşak haşlanmış et, erimiş İsviçre peyniri, Rus soslu ve ekşi turşularla gerçek ev yapımı corned beef sandviç, kızarmış çavdar ekmeği üzerinde.

15 min

HAZIRLIK

2h 30min

PIŞIRME

2h 45min

TOPLAM

2

PORSİYON

Medium

ZORLUK

## Malzemeler

- 4 dilim ekmek
- 2 yemek kaşığı tuzsuz tereyağ
- 4 ons lahana turşusu
- 2 yemek kaşığı hardal
- 1 bardak kornişon turşu
- 8 ons salamura sığır eti
- 4 dilim swiss peyniri
- 1 soğan
- 1 havuç
- 1 patates
- 5 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı lime suyu
- 1 yemek kaşığı esmer şeker
- 6 bardak su
- 1 tutam kaya tuzu
- 1 tutam karabiber

## Yapılışı

### 1 Corned beef'i hazırlayın

225g beef brisket'i büyük bir Dutch oven'a 5 diş sarımsak, 1 soğan (dört parçaya bölünmüş), 1 havuç (doğranmış), 1 kereviz sapı (doğranmış), 3 yemek kaşığı turşu baharatı ve 1 yemek kaşığı defne yaprağı ile birlikte yerleştirin.

- 2 Eti tamamen 5 cm örtecek şekilde 6 su bardağı su ekleyin. 1 tutam tuz ve 1 tutam karabiber ile baharatlayın.
- 3 Yüksek ateşte kaynatın, sonra ateşi düşürün ve kapatın. Et çatalla kesilecek kadar yumuşak olana ve kolayca liflenene kadar 2,5-3 saat kaynatın.
- 4 Eti pişirme suyundan çıkarın ve 20 dakika dinlendirin. Liflerine ters 0,5 cm kalınlığında dilimler halinde kesin.
- 5 **Ekmeği kızartın**  
Büyük bir tavayı orta ateşte ısıtın. 4 dilim çavdar ekmeğinin bir tarafına 2 yemek kaşığı tereyağı sürün.
- 6 Ekmeği tereyağlı tarafı aşağı gelecek şekilde sıcak tavaya yerleştirin ve altın rengi ve çıtır olana kadar 2-3 dakika kızartın. Ateşten alın.
- 7 **Sandviçleri hazırlayın**  
Fırını 175°C'ye ısıtın. 2 ekmeğin diliminin kızarmamış tarafına 2 yemek kaşığı Rus sosu sürün.
- 8 Layer the sliced corned beef evenly on the 2 remaining bread slices. Top each with 2 slices Swiss cheese.
- 9 Peynirli sandviçleri fırın tepsisine yerleştirin ve peynir tamamen eriyene kadar 3-5 dakika pişirin.
- 10 Fırından çıkarın ve her sandviçin üzerine 1 su bardağı lahana turşusu koyun. Rus soslu ekmeğin dilimlerini sos tarafı aşağı gelecek şekilde üzerine kapatın.
- 11 Her sandviçi çapraz olarak ikiye kesin ve sıcakken hemen servis yapın.

## İpuçları

En lezzetli ve yumuşak sonuçlar için iyi marmorlu ve yağ tabakası olan bir beef brisket seçin. Yağ pişme sırasında eriyecek ve eti nemli tutacak.

Artan corned beef'i saklarken pişirme suyundan biraz ayırın. Bu lezzetli et suyu etin kurummasını önleyecek ve çorbalarda ya da sebze pişirmede kullanılabilir.

Maksimum yumuşaklık için corned beef'i liflerine ters doğrayın. Bu kas liflerini kırarak her lokmayı çiğnemesi daha kolay hale getirir.

Sandviçi hazırlamadan önce çavdar ekmeğinizi hafifçe kızartın. Bu, ekmeğin sistan ıslanmasını önler ve güzel bir doku kontrastı sağlar.

Pişmiş corned beef'i doğramadan önce 15-20 dakika dinlendirin. Bu, etlerin et boyunca yeniden dağılmasını sağlayarak daha nemli dilimler elde edilmesini sağlar.

En iyi Reuben tarzı sandviç için, hazırlanmış sandviçin dışını tereyağıyla sürün ve peynir tamamen eriyene kadar tavada altın rengi olana kadar ızgara yapın.

Sandviçinize eklemeyen önce lahana turşusu ve turşuları iyice süzün, fazla nem nedeniyle ekmeğin ıslanmasını önlemek için.

