

Teufelstoast mit Roastbeef 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 Teufelssauce 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.