



# Sandwiches mit Steak vom walisischen Rind mit Cranberry-Mayonnaise

## Zutaten

- 4–6 Rumpsteaks oder Lenden-Steak vom Walisischen Rind, in feine Streifen geschnitten
- 8 Scheiben knuspriges Brot (wählen Sie unterschiedliche Brotsorten, z.B. mit Oliven, sonnengetrockneten Tomaten oder Kernen)
- 15 ml ( EL) Olivenöl
- 2 große Champignons, in Scheiben geschnitten
- 1 grüne Chilischote, entkernt und in fein gehackt
- Salz und Pfeffer
- 30 ml (2 EL) Mayonnaise
- 30 ml (2 EL) Cranberrysauce
- Butter

## Zubereitung

1. Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Champignons und Chilischote darin leicht anbraten, bis diese weich zu werden beginnen.
2. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. In der gleichen Pfanne Steaks von beiden Seiten nach Wunsch anbraten. Vom Herd nehmen und im Warmen ruhen lassen. Cranberrysauce mit Mayonnaise vermischen.
3. Brotscheiben leicht toasten und mit Butter bestreichen. Steaks darauf legen, mit Pilzen bedecken und Cranberry-Mayonnaise darauf geben.



Zubereitungszeit:  
10 Minuten

Portionen: 8

Küche:  
nordamerikanisch

Zuschnitt: Steak