

DIRK BEY | OLAF SEIDEL

DER SANDWICH MAKER

*Minutenschnelle
Rezepte für perfekte
Sandwiches und Waffeln*

Tefal
Snack time

30
Rezepte
FÜR DAS
ORIGINAL

2 in 1

Tefal
HEEL

DIRK BEY / OLAF SEIDEL

DER SANDWICH MAKER

Tefal
HEEL

HEEL Verlag GmbH

Gut Pottscheidt

53639 Königswinter

Tel.: 02223 9230-0

Fax: 02223 9230-13

E-Mail: info@heel-verlag.de

www.heel-verlag.de

© 2020 HEEL Verlag GmbH, Königswinter

In Zusammenarbeit mit **Tefal**

Autoren: Dirk Bey und Olaf Seidel

Gestaltung: Sabine Vonderstein, Köln,

www.vonderstein.org

Covergestaltung: Christine Mertens, HEEL Verlag GmbH

Projektleitung und Lektorat: Ulrike Reihn-Hamburger

Fotos: Volker Debus, München, www.debusfoto.de

Mit Ausnahme von:

© Tefal: 6 o

© Adobe Stock: Aleksey (Ornamentik, 10), foxysgraphic
(grafische Elemente), Sketch Master (7 ur, 46), marchiez
(20/21, 30/31), artbalitskiy (37/38), ~ Bitter ~ (47),
MicroOne (56/57), alhontess (66/67)

Alle Rechte, auch die des Nachdrucks, der Wiedergabe in
jeder Form und der Übersetzung in andere Sprachen,
behält sich der Herausgeber vor. Es ist ohne schriftliche
Genehmigung des Verlags nicht erlaubt, das Buch und Teile
daraus auf fotomechanischem Weg zu vervielfältigen oder

unter Verwendung elektronischer bzw. mechanischer Systeme zu speichern, systematisch auszuwerten oder zu verbreiten. Ebenso untersagt ist die Erfassung und Nutzung auf Netzwerken, inklusive Internet, oder die Verbreitung des Werkes auf Portalen wie Google Books.

Dieses Buch und die darin enthaltenen Rezepte wurden nach bestem Wissen und Gewissen verfasst. Weder der Verlag noch der Autor tragen die Verantwortung für ungewollte Reaktionen oder Beeinträchtigungen, die aus der Verarbeitung der Zutaten entstehen.

- Alle Rechte vorbehalten -
- Alle Angaben ohne Gewähr -



Printed in Czech Republic

ISBN 978-3-96664-168-5

eISBN: 978-3-96664-280-4

INHALT

VORWORT

GUT ZU WISSEN

BROT & SAUCE

SANDWICHTOAST SELBST BACKEN SANDWICHCREME

BASICS

SCHINKEN-KÄSE-TOAST

TOAST HAWAII

BAYERISCH TOAST

ITALIAN TOAST

CLASSICS

NEW YORK CLUB SANDWICH

CHICKEN TERIYAKI

CROQUE MONSIEUR

BÁNH MÌ

ITALIANS

GENOVESE

CALABRESE

GUTGLUT

FISH & SEA

THUNFISCH

LACHS

SYLTER KRABBENBROT

AMERICANS

KATZ DELI SANDWICH

PULLED PORK

BEEF ,N' CHEESE

BLT

VEGGIES

GARDEN SANDWICH

MEXICAN „V“

LADY CONSTANZIA

LOUISIANA

WAFFELN

MAMAS BESTE WAFFELN

SANDWAFFELN

NUSSWAFFELN

MARILLENWAFFELN

MEDITERRANE WAFFELN

KÄSEWAFFELN

Vorab zunächst einmal so viel ...

Ein Sandwichmaker? Da werden Kindheitserinnerungen wach! Wer zuhause einen Sandwichmaker hatte, war der Star: Von den warmen Sandwiches mit den köstlichsten Füllungen konnten wir nicht genug bekommen. Und auch im Studium oder in der Ausbildung hat uns dieses wunderbare Gerät über zahlreiche Wochen kulinarisch gerettet. Und so war auch in Dirks Studentenküche der Sandwichmaker stets im Einsatz. Und auch Olaf liebte die süßen und pikanten heißen Snacks.

Höchste Zeit, diese Begeisterung wiederaufleben zu lassen - also nichts wie ran an den Sandwichmaker und verschiedene Rezepte ausprobieren! Denn die Zubereitung geht denkbar schnell und einfach: Toastbrot mit den Lieblingszutaten belegen, im Sandwichmaker knusprig ausbacken und sofort verspeisen. Und so haben wir, Olaf aus Weimar und Dirk aus dem Ruhrgebiet, uns zusammengesetzt und unsere Lieblingsrezepte zusammengestellt. Neben Basics wie dem Schinken-Käse-Sandwich oder

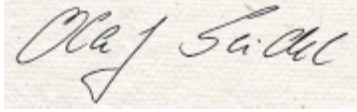
Klassikern wie dem New York Club Sandwich finden Sie auch Trend-Rezepte wie das Sylter Krabbenbrot oder vegetarische Varianten mit Süßkartoffel. Olaf, als großer Fan des Films „Der kleine Lord“, brachte das Rezept des Gurkensandwiches ein - und auch unsere Erfahrungen als Teammitglieder von „GutGlut e.V.“ als fünffache Deutsche Grillmeister spiegeln sich z. B. im Pulled Pork Sandwich wider.

Vielleicht noch ein kurzes Wort zum Belag, denn nicht nur die Zutaten sind Geschmackssache, sondern auch die Belege-technik: Sauberer im Gerät, beim Essen und auf dem Teller bleibt es natürlich, den Rand einen Finger breit frei von Belag zu lassen. Rundum lecker und saftig dafür, belegt man üppig auch über die Ränder der Sandwiches hinaus. Doch diese Entscheidung bleibt jedem selbst überlassen - probieren Sie es vielleicht auch einfach einmal aus.

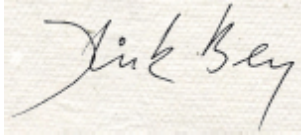
Und last but not least dürfen selbstverständlich auch einige Waffelrezepte nicht fehlen - klassisch mit Früchten und Sahne, besonders als Sandgebäck oder auch herzhaft mit Kräutern oder Käse.

Nun aber viel Spaß mit dem Sandwichmaker und beim Ausprobieren unserer Rezepte!

Viele liebe Grüße von uns

A handwritten signature in cursive script on a light-colored, textured background. The signature reads "Olaf Seidel".

Olaf Seidel

A handwritten signature in cursive script on a light-colored, textured background. The signature reads "Dirk Bey".

Dirk Bey

GUT ZU WISSEN

