

**TIPP:** Schmeckt auch super mit klassischem Schweinebraten.



## Krusti Bavaria mit Rollbraten, Krautsalat und Röstzwiebeln

Für 10 Sandwiches:  
.....

**10 Krustis, Art. 1220**  
**400 g Frischkäse**  
**50 g Marinox Dijon, Art. 96479**  
**Etwas Salz und Pfeffer**  
**1500 g Nackenrollbraten**  
**100 g Kulmbacher Biermarinade,**  
**Art. 96476**  
**300 g Weißkrautsalat**  
**10 EL Röstzwiebeln, Art. 96604**  
 .....

- ❶ Frischkäse mit Marinox und Pfeffer zu einem würzigen Aufstrich vermengen. Rollbraten aufschneiden.
- ❷ Brötchen backen, abkühlen lassen und mit einem Sägemesser halbieren, dann beidseitig mit der Frischkäsecreme bestreichen.
- ❸ Krautsalat gut abtropfen lassen und auf den unteren Brötchenhälften verteilen, dann Rollbratenscheiben und Biermarinade darauf geben. Mit Röstzwiebeln bestreuen und die Deckel aufsetzen.