

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.