

THE GREEN MOUNTAIN SCHNITZELBROT MIT SOJA-MISO-MAYONNAISE UND FERMENTIERTES CHILIKRAUT

FLEISCHIMITATE SNACKS VEGAN TRADITIONELL

10 Portionen

Hotel, Restaurant, Catering

ZUTATEN

SCHNITZELBROT

- THE GREEN MOUNTAIN Schnitzel paniert HOTnCOLD 80 g TK, 10 Stück
- Soja-Miso-Mayonnaise (siehe unten), 150 g
- Sauerkraut (roh), 300 g
- Cayenne-Pfeffer, 3 g
- Paprika edelsüss, 5 g
- Ingwer gehackt, 5 g
- Knoblauch gehackt, 10 g
- Bierrettich Streicholzschnitt, 50 g
- Rucola/Rauke gewaschen, 80 g
- Sprossen Zwiebel, 8 g
- Baguette zum Aufbacken 60 g, 10 Stück

SOJA-MISO-MAYONNAISE

- Soja-Drink ungesüsst, 55 ml
- Apfelessig , 4 ml
- Miso Paste, 10 g
- Olivenöl, 80 ml
- Speisesalz, eine Prise

ZUBEREITUNG

SOJA-MISO-MAYONNAISE

1. Die Zutaten in ein hohes Gefäss geben.
2. Alles mit dem Stabmixer unter Auf- und Ab-Bewegungen mixen, bis die Mayonnaise eine cremige Konsistenz erhält.

SCHNITZELBROT

3. Schnitzel auftauen. Soja-Miso-Mayonnaise herstellen
4. Das Sauerkraut mit dem Cayenne-Pfeffer, Paprika, Ingwer und Knoblauch vermischen.
5. Das Brot nach Herstellerangaben aufbacken.
6. Baguette längs halbieren. Unterseite mit Soja-Miso-Mayonnaise bestreichen. Schnitzel darauf geben.
7. Mit Chilikraut, Rettich, Rucola und Sprossen gefällig garnieren. Deckel leicht versetzt darauf setzen, damit man den Inhalt besser sieht.

TIPP! Ob Schnitzelbrot nach diesem Rezept zubereitet oder mit Cocktailsauce oder wie auch immer, Schnitzelbrot THE GREEN MOUNTAIN schmeckt immer.