



## 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 Streichholzschnitt, 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.

#### TIPPI!

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