

## XL-Schnitzelbrot



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

Für 6 Personen

Küchenschnur

### SAUCE

1,8 dl saurer Halbrahm

4 EL Ketchup

Salz, Paprika

### SCHNITZELBROT

6 Schweinsplätzli, z.B. Nierstück, je ca. 120

g

Salz, Pfeffer

2 helle Pagnolbrote, längs halbiert

Wenig Blattsalat, in Stücken

Wenig Rucola

1/3 Salatgurke, in feinen Scheiben

Salz

### ZUBEREITUNG

#### SAUCE

Rahm und Ketchup verrühren, würzen.

#### SCHNITZELBROT

Plätzli würzen, über mittelstarker Glut beidseitig je 3–5 Minuten grillieren. Brothälften beidseitig je ca. 2 Minuten grillieren. Untere Brothälften mit der Hälfte der Sauce bestreichen. Salat, Rucola und Fleisch darauflegen. Mit restlicher Sauce beträufeln, Gurkenscheiben salzen, darauf verteilen. Brotdeckel darauflegen, evtl. mit Küchenschnur binden. Schnitzelbrote in Stücke schneiden.

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)