GERÖSTETES BROT MIT STEAK UND KRAUTSALAT

AUS UNSERER KOOPERATION MIT GUSTO



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 BROTE

4 Scheiben	**ANKER Walnussbrot**
4	**Steaks von der Beiried** (je ca. 150 g)
4 EL	**Rapsöl**
3 EL	**Dijon-Senf**
2 EL	**Petersilie** (gehackt)
Für den Krautsalat:	
350 g	**Karotten**
350 g	**Weißkraut**
50 g	**Sauerrahm**
80 g	**Mayonnaise**
40 ml	**Orangensaft**
	Schale von 1 Bio-Orange (abgerieben)
	Schale von 1 Bio-Zitrone (abgerieben)

SO WIRD'S GEMACHT

1. Für den Krautsalat Karotten schälen. Vom Kraut den Strunk ausschneiden. Kraut und Karotten in feine Streifen schneiden, mit Salz vermischen und **10 Minuten** ziehen lassen. Kraut ausdrücken.
2. Sauerrahm, Mayonnaise, Orangensaft und Zitrusschalen verrühren, salzen und pfeffern. Karotten und Kraut locker untermischen und ca. **20 Minuten** ziehen lassen.
3. Rohr auf **180°C** vorheizen. 1 EL vom Rapsöl, Senf, Salz und Pfeffer verrühren, Steaks damit bestreichen und im übrigen Rapsöl beidseitig braten. Aus der Pfanne nehmen und zugedeckt beiseite stellen.
4. Im Bratrückstand Schoten bissfest braten, auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen.

5. Rohr auf Grillstellung schalten. Brote auf ein Backblech legen und im Rohr beidseitig rösten. Steaks quer zur Faser in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Brote etwas abkühlen lassen, Krautsalat darauf verteilen, mit Fleisch belegen und mit Petersilie bestreuen.

Foto (c) GUSTO/Dieter Brasch