

Katsu Sando Meisterwerk Rezept: Unwiderstehliches Sandwich & Selbstgemachte Sauce!

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

[Inhalt entsperren](#)

[Weitere Informationen](#)

Ich zeige dir wie du dieses leckere asiatische Sandwich selber machen kannst! =)

Bist du bereit für kulinarische Magie? In meinem neuesten Video entfahre ich dich in die Welt der Gaumenfreuden mit meinem unwiderstehlichen Rezept für das Katsu Sando Deluxe Sandwich. Erlebe den perfekten Mix aus zartem Fleisch, knuspriger Panade und angebratenem Brot, der deine Geschmacksknospen verzaubern wird.

Aber das ist noch nicht alles – ich gebe dir exklusive Einblicke in die Kunst der Saucenherstellung. Schau zu, wie ich dir Schritt für Schritt zeige, wie du eine perfekte, selbstgemachte Sauce kreierst, die das Katsu Sando Erlebnis auf ein neues Level hebt. Verpass nicht die Gelegenheit, dich von diesem kulinarischen Abenteuer inspirieren zu lassen und dein eigenes Meisterwerk zu schaffen! –

Rezept:

4 Scheiben Schweinerfilets

4 Scheiben Toastbrot

1 Stück Butter

1 Panierstraße (Mit Panko Paniermehl)

1 Spitzkohl

[Perfect Bite Meat Booster](#) (Optional anderes Fleischgewürz)

Salz

Pfeffer

Spitzkohlsalat Marinade:

1 EL Sushi Mayo

1 Prise Sesam

1 Prise Salz

1 Schluck Sesamöl

Rezept Soße:

2 EL Ketchup

1 EL Sojasauce

1/2 EL Sesamöl

1 EL Honig

1EL Worcestershiresauce