

OFENFRISCHER THE GREEN MOUNTAIN FLEISCH/LEBER-KÄSE AN ROSMARINJUS, KARTOFFELGRATIN UND GRÜNE BOHNEN

FLEISCHIMITATE VEGAN TRADITIONELL

10 Portionen

Hotel, Restaurant, Catering

ZUTATEN

OFENFRISCHER FLEISCH/LEBER-KÄSE

- THE GREEN MOUNTAIN Plant-Based Fleischkäsealternative vorgegart, 1.3 kg
- Bratensauce Vegan, 800 ml
- Rosmarin getrocknet, 8 g
- Kartoffelgratin Vegan (siehe unten), 2 kg
- Grüne Bohnen mittelfein "natur", 1 kg

KARTOFFELGRATIN VEGAN

- Kartoffeln mehlig kochend, geschält, 3 mm Scheiben, 1.3 kg
- Haferdrink (ohne Zucker), 720 ml
- Flora Professional Plant zum Kochen 15% (Vegan, Allergen- & Palmöl-Frei), 72 ml
- Knoblauch gehackt, 4 g
- Speisesalz, 18 g
- Pfeffer weiss frisch ab Mühle, 1 g
- Muskatnuss gemahlen, 1 g
- Reibkäse-Alternative vegan, 60 g

ZUBEREITUNG

KARTOFFELGRATIN VEGAN

1. In einem Kippkochkessel oder ähnlichem Gerät den Haferdrink und die Planta aufkochen.
2. Flüssigkeit abschmecken mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat
3. Kartoffeln dazugeben und während dem Aufkochen vorsichtig mit einer Bratschaufel umrühren. Ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.
4. Umfüllen in GN-Schalen und mit dem Käse-Ersatz betreuen. Die GN-Schalen im vorgeheizten Combisteamer bei 180°C Heissluft ca. 20 Minuten backen.

TIPP! Pro GN 1/1 4,850kg Kartoffelmasse einfüllen, glatt streichen und mit 150g Käse-Ersatz bestreuen.

TIPP! Je nach Lieferant ist die Stärke von den Kartoffeln abgewaschen, dann einfach mit Bindemittel binden.

TIPP! Je nach Hersteller des veganen Reibkäses brauchen Sie höhere Temperaturen um den Käse goldbraun zu bekommen.

OFENFRISCHER FLEISCH/LEBER-KÄSE

8. Vegane Bratensauce herstellen und mit dem Rosmarin verfeinern. Kartoffelgratin und Grüne Bohnen ebenfalls vorbereiten.
9. Die vollständig aufgetaute Fleischkäsealternative im vorgeheizten CombiSteamer bei 150 °C und 40 % Dampf auf 75 Grad Kerntemperatur garen.
10. In der Zwischenzeit die restlichen Zutaten finishen.
11. Alles gefällig anrichten

TIPP! Probieren Sie es mal mit Senfsauce zur Abwechslung.