

PANIERTER THE GREEN MOINTAIN FLEISCHKÄSE/LEBERKÄSE IN DER SEMMEL MIT COCKTAIL-DIP

FLEISCHIMITATE SNACKS VEGAN TRADITIONELL

10 Portionen

Hotel, Restaurant, Catering

ZUTATEN

- THE GREEN MOUNTAIN Plant-Based Fleischkäsealternative vorgegart, 1 kg
- Hausgemachte vegane Mayonnaise, 200 g
- Tomaten-Ketchup, 90 g
- Meerrettich, 10 g
- Wasser ab Leitung, 150 ml
- Weissmehl Typ 400, 100 g
- Paniermehl hell, 150 g
- Fritteusen-Öl (effektiver Verbrauch), 300 ml
- Lollo grün gewaschen, gerüstet ganze Blätter, 300 g
- Semmel/Brötli 80 g, 10 Stück

ZUBEREITUNG

1. Für den Cocktail-Dip vegane Mayonnaise mit dem Ketchup und dem Meerrettich glatt rühren.
2. Für das Mehlwasser Mehl und Wasser verrühren.
3. Den Fleischkäse in 100 g Tranchen schneiden und panieren mit Mehlwasser und dann mit Panierbrot.
4. Semmel halbieren und Salatblatt einlegen.
5. Panierte Fleischkäsetranche in der heissen Friteuse knusprig backen.
6. Fleischkäse auf Küchenpapier geben und abtupfen damit das überschüssige Fett aufgesaugt wird.
7. Tranche auf den Salat legen und mit der Cocktailsauce nappieren. Semmeldeckel darauf legen.

TIPP! Achtung! Es gibt Meerrettich-Produkte die Milch enthalten, wenn Sie keinen Meerrettich haben der Vegan ist, reiben Sie frische Meerrettich-Wurzel in die Cocktailsauce.

TIPP! Probieren Sie statt Cocktailsauce es mal mit veganem Senf oder veganem Curry-Dip.