

THE GREEN MOUNTAIN CHILI DOG

VEGAN TRADITIONELL FLEISCHIMITATE SNACKS

10 Portionen

Hotel, Restaurant, Catering

ZUTATEN

- THE GREEN MOUNTAIN Plant-Based Wurst für Currywurst, TK, 1.2 kg
- Rapsöl, 60 ml
- Chili sin Carne THE GREEN MOUNTAIN, 750 g
- Speisesalz, 2 g
- Weissmehl Typ 400, 45 g
- Fritteusen-Öl (effektiver Verbrauch), 40 ml
- Hot Dog Brot 60 g, 10 Stück
- Vegane Creme Fraiche Alternative, 50 g
- Zwiebel-Streifen, 150 g
- Petersilie gehackt, 10 g

ZUBEREITUNG

1. Chili sin Carne nach Rezept kochen.
2. Für die frittierten Zwiebeln die Fritteuse auf 170°C erhitzen, Zwiebelstreifen mit dem Salz dann mit dem Mehl vermengen und die Zwiebeln knusprig frittieren.
3. Die Würste bei mittlerer Hitze im Rapsöl braten.
4. Hot Dog Brötchen toasten.
5. Eine Wurst in ein Brötchen geben, mit dem Chili-Ragout nappieren und mit veganer Sauerrahm-Alternative, frittierten Zwiebeln und Petersilie gefällig garnieren.

TIPP! Natürlich kannst Du noch Chili-Sauce extra dazugeben für die Fire-Lovers.

TIPP! Für Take Away eventuell das Chili sin Carne noch etwas mehr einkochen oder binden.