

THE GREEN MOUNTAIN HACKTÄTSCHLI/FRIKADELLEN AN THYMIANJUS, DAZU KARTOFFELPÜREE UND WURZELGEMÜSE

FLEISCHIMITATE VEGAN

10 Portionen

Hotel, Restaurant, Catering

ZUTATEN

HACKTÄTSCHLI/FRIKADELLEN

- THE GREEN MOUNTAIN Plant-Based Gehacktes, 1 kg
- Rapsöl, 10 ml
- Zwiebeln gehackt 3 mm, 70 g
- Knoblauch gehackt, 8 g
- Paprika edelsüss, 1 g
- Currypulver mild, 4 g
- Majoran getrocknet, 3 g
- Pflanzliche Kochcreme, 80 ml
- Senf mild, 13 g
- Petersilie gehackt, 8 g
- Pfeffer schwarz, 1 g
- Haferflocken, 160 g

RESTLICHE ZUTATEN

- Paniermehl hell, 80 g
- Rapsöl, 80 ml
- Bratensauce vegan, 1 l
- Thymian getrocknet, 1 g
- Kartoffelpüree vegan zubereitet, 2 kg
- Wurzelgemüse natur (Karotten, Sellerie, Pastinaken), gegart, 1 kg
- Zwiebeln rot (Ringe), 100 g
- Margarine (ohne tierische Zusatzstoffe), 200 g

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in etwas Rapsöl anschwitzen, Knoblauch, Paprika, Curry und Majoran zugeben und mitschwitzen, anschliessend mit pflanzlicher Kochcreme auffüllen, kurz köcheln lassen und abkühlen.
2. Senf, Petersilie und Pfeffer unterrühren, die Masse mit dem Plant-Based Gehackten vermengen und Haferflocken locker unterkneten.
3. Aus der Masse Portionen à ca. 130 g formen und beidseitig im Paniermehl wenden.
4. Rapsöl in einer Kippbratpfanne oder einem geeigneten Gerät erhitzen und die Hacktätschli darin beidseitig goldbraun braten.
5. Parallel dazu Wurzelgemüse erwärmen und mit Öl und Salz abschmecken.
6. Kartoffelpüree erwärmen und bereitstellen.
7. Bratensauce erhitzen und mit Thymian verfeinern.
8. Zwiebelringe in Margarine bei mittlerer Hitze anschwitzen.
9. Hacktätschli mit Kartoffelpüree, Wurzelgemüse und Bratensauce anrichten und mit den Zwiebelringen garnieren.

TIPP! Auf Bratblechen kann man die Hacktätschli auch im CombiSteamer zubereiten.