



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.
- TIPPI!** Natürlich kannst Du noch Chili-Sauce extra dazugeben für die Fire-Lovers.
- TIPPI!** Für Take Away eventuell das Chili sin Carne noch etwas mehr einkochen oder binden.