



PANIERTER THE GREEN MOUNTAIN 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.