



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 Hacktättschli 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 Hacktättschli mit Kartoffelpüree, Wurzelgemüse und Bratensauce anrichten und mit den Zwiebelringen garnieren.

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