

KARTOFFEL- GEMÜSE- EINTOP (VEGETARISCH)

Zutaten: (für 10 Personen)

Suppe:

- 82 l Wasser
- 33 g Knorr Gemüse-Kraftbouillon
- N. B. Lorbeerblätter, Liebstöckel, Thymian, schwarzer Pfeffer
- 50 g Pfanni Flocken Locker Flockenpüree

Einlage:

- 500 g Wirsing
- 300 g Bundkarotten mit Grün
- 250 g Ur-Möhren
- 125 g Lauch
- 200 g Zwiebel
- 200 g Schwarzwurzel
- 200 g Rote Bete, blanchiert
- 20 g Blattpetersilie, geschnitten

No HotDogs:

- 10 The Vegetarian Butcher No Hot Dogs

Kartoffelbrot:

- 300 g Mehl
- 100 g Pfanni Flocken Locker Flockenpüree
- 325 ml Wasser
- 21 g Hefe
- 5 g Zucker
- 5 g Salz
- 25 ml Volle
- 35 g Phase Professional Gold – wie Butter zu verwenden

Petersiliencreme:

- 100 g Petersilie
- 100 g Hellmann's Vegan Mayo

Zubereitung:

Suppe:

Das Wasser mit Bouillon, Kräutern und Pfeffer aufkochen und etwas ziehen lassen, dann passieren. Anschließend mit dem Flocken Locker Püree binden.

Einlage:

Das Gemüse putzen, waschen, schälen und wie gewünscht schneiden. Die Ur-Möhren vorblanchieren und das Gemüse je nach Gargrad in der vorgekochten Brühe garen. Die Petersilie kurz vor dem Servieren in den Eintopf geben.

No Hot Dogs:

Die Hot Dogs auspacken, gefroren in den Kombidämpfer geben und bei 160 °C 7 Minuten garen. Daraufhin schneiden und in den Eintopf geben.

Kartoffelbrot:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und 1 Stunde gehen lassen. Die Teiglinge formen und bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.

Petersiliencreme:

Die Petersilie entsaften und unter die Mayo heben. Die Creme zu den Kartoffelbrötchen reichen.

Unser Tipp für den Take-away-Service:

Das Gericht eignet sich bereits hervorragend zum To-Go Geschäft.



AUCH GEEIGNET ALS
TO-GO GERICHT

