



Eccolo kocht daheim

Sandros Silvesterhappen – eine Stunde kochen und dann wieder auf die Couch zu den anderen!

...und zum Einläuten des „VEGANUARY“ starten wir heute schon in vegan!

Zum Warmwerden

Gin-Gurkenwasser-Shot

2cl Gin

2cl Gurkenwasser (von den Senfgurken)

Tacorona – Session (für 2 Personen)

8 SoftTacos pro Person (je nach Hunger, ne ! 😊)

Veganes Hack

- 180 g Veganes Hack
- 1 Schalotte (gehackt)
- 1 Knoblauchzehe (gehackt)
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 EL Paprikamark (od. Tomatenmark)
- 2 TL Gyros Gewürzmischung
- Msp Chili
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 1 EL Dill (gehackt)

Schalotte & Knobi anschwitzen, Hack dazu und scharf anbraten Paprikamark dazu, anrösten, Gewürze dazu und zum Schluss die frischen Kräuter druntermischen

KümmelMayo

- 200 ml vegane Salatmayo
- 3 TL gemahlener Kümmel
- Prise Salz
- Limettensaft (Spritzer)

Alles zusammen glattrühren, **NICHT KALTSTELLEN!**

Karotten-Kaki-Slaw

- 500 g Karotten (grob gerieben)
- 2 Kakis (feine Streifen)
- 1 Schalotte (gehackt)
- 2 EL Pflanzenöl
- 2 EL weißer Balsamico
- 200 g Soya-Yoghurt
- 1 EL Limettensaft
- 100ml Orangensaft (vom Sweet-Rezept)
- 1 TL Salz
- 1 TL brauner Zucker
- 1 EL Petersilie (gehackt)

Die geriebenen Karotten mit dem Salz kneten. Marinade herstellen und über Karotte, Kaki und Schalotte geben. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen

Romanasalat Streifen

- 2 Romanasalterzen (feine Streifen)



Handkäsehobel

- 4 kleine Handkäse (fein gehobelt, locker ausgebreitet aufbewahren)

Senfgurkenrelish

- 200 g Senfgurken (fein gewürfelt)
- Gurkenwasser abgeseibt aufheben (8cl für den Gin-Gurkenwasser-Shot)
- 1 Schalotte (gehackt)
- 1 daumengroßes Stück Ingwer (fein gehackt)
- 1 TL Senfsaat
- 75 ml weißer Balsamico
- ½ TL Kreuzkümmel
- 1 TL Salz
- 2 EL Zucker
- 1 TL Mehl
- 3 Zweige Dill

Alle Zutaten (außer Gurke) in ca. 15 Minuten zu einem Sirup einkochen und heiß über die Gurken gießen.

SWEET

Apfelglühwein-Birne mit OrangenVascarpone-Crème

- 2 kleine Birnen
- 0,5l Apfelglühwein
- 100gr Zucker
- 250 gr vegane Crème wie Mascarpone
- 1 Vanillestange
- Abrieb von einer Orange
- 0,1l Mandelmilch
- Msp. gemahlener Zimt oder besser Zimtblüte

Apfelglühwein mit dem Zucker erwärmen, bis sich der Zucker auflöst – NICHT KOCHEN!

Vanillestange längs halbieren, Mark rauskratzen und zur Seite tun. Leere Vanilleschote zum Apfelglühwein geben.

Die Birnen vorsichtig schälen, längs so halbieren, dass an jeder Hälfte der Stiel erhalten bleibt und Kerngehäuse entfernen. Die halbierten Birnen mit der Schnittfläche nach unten in den Apfelglühwein geben und für 15 Minuten pochieren.

In dieser Zeit die vegane Crème mit dem Vanillemark, dem Orangenabrieb und der Mandelmilch glattrühren.

Zum Anrichten die Birnen abgetropft in einen tiefen Teller geben, einen dicken Löffel Crème in die Kerngehäuselücke geben und mit etwas Zimtpulver bestreuen.

Den übrigen Apfelglühwein dazu trinken!