

Tofu-Maxx

Team: Arian, Nusa und Renal

Rezeptinformationen :

- ❖ 4 Portionen
- ❖ Schwierigkeit : ***
- ❖ Zubereitungszeit : 30 Minuten



Zutaten :

Beilagen :

Patty

- Tofu 220g
- Karotten 40g
- Knoblauch 1 zähe
- Lauch 40g
- Weißkohl 40g
- Ei 2
- Zwiebeln 12g
- Pfeffer, Salz
- Mehl 20g
- Paniermehl 100g

Kartoffel Perkedel

- Kartoffeln 15
- Schalloten 1
- Knoblauch 1 Zehe
- Pfeffer, Salz

Schalloten Sauce

- Schalotten 1
- Rot/Grüne Chili 2
- Salz
- Öl

Salat

- Saure Gurken 2
- Lollo Rosso 1
- Tomate 2



So wird's gemacht:

Tofu Patty

1. Zuerst den Tofu zerkleinern.
2. Darauf Knoblauchzehe, Lauch und Zwiebeln zu Brunoise verarbeiten.
3. Die Karotten schälen und zerreiben.
4. Den Tofu, die Knoblauchzehe, den Lauch, die Zwiebeln und die Karotten nun mit dem Tofu zusammenmischen.
5. Den Teig in Buletten Form bringen.
6. Die Buletten nun in einen vorgeheizten Ofen für 5 Minuten, bei 150 C.
7. Nachdem eine angemessene Konsistenz erreicht wurde, werden die Buletten mit Eiern und Paniermehl Paniert.
8. Anschließend werden die Buletten Frittiert bei 180 C, bis sie Gold-Braun sind.

„Kartoffel-Perkedel“

1. Kartoffeln schälen
2. Kartoffel in Bauern Würfel scheiden.
3. Die Kartoffeln in der Fritteuse weich frittieren.
4. Zerkleinern und Stampfen.
5. Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss untermischen.
6. Die Kartoffelmasse in Buletten Form bringen.
7. Die Buletten mit Voll Ei bestreichen.
8. In der Pfanne mit Öl anbraten.
9. Fertig

Schalloten Sauce

1. Die rote/grüne Chili , Schalloten und Knoblauch in dünne Streifen schneiden
2. Zutaten zusammen, in einer Pfanne Anschwitzen.
3. Zutaten mit dem Mörser bearbeiten, bis die Maße fein zermahlen ist.
4. Salz untermischen
5. Fertig

Burger Aufbau:

1. Brotscheibe
2. Salat
3. Tomatenscheiben
4. Gurkenscheiben
5. Bulette
6. Sauce
7. Perkedel
8. Brot

Tofu-Maxx

