



Green Mountain Fleischkäse

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

10 Portionen

1500 g	Green Mountain Fleischkäsealternative	1500 g	Reibekuchen „Rheinischer Art“
300 ml	Rapsöl zum Braten	800 g	Spitzkohl frisch
300 g	Karotten frisch	100 g	Zwiebel rot frisch
60 g	Zucker Raffinade	15 g	Salz
2 g	Pfeffer weiß gemahlen	300 ml	Bio Apfelessig
20 ml	Zitronensaft	15 g	Senf mittelscharf
120 g	Pflanzliche Mayo	20 g	Petersilie frisch glatt

Zubereitung

Zubereitung

1. Spitzkohl in Streifen schneiden. Karotten schälen und raspeln. Rote Zwiebeln in feine Streifen schneiden.
2. Gemüse mit Salz und Zucker verkneten und ziehen lassen.
3. Aus Mayonnaise, Pfeffer, Essig, Senf und Zitronensaft einen Dressing zubereiten.
4. Dressing mit dem vorbereiteten Gemüse vermengen, abschmecken und mit fein geschnittener Petersilie vollenden.
5. Green Mountain Fleischkäsealternative in Kombidämpfer laut Herstellerempfehlung garen, abkühlen lassen. Danach in Scheiben schneiden.
6. Scheiben in Kartoffelteig einschlagen und in Rapsöl knusprig anbraten.
7. Knusprige Fleischkäsescheiben mit Coleslaw anrichten.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN