

Soya_gyros

Soja gyros the long way

Es gibt unterschiedliche Wege Soja Schnitzel zu zu bereiten.

Der erste Weg der hier vorgestellt wird geht wie folgt:

Ergibt ca. eine 1/1 200 GN bratfertige Schnitzel. Dafür brauchen wir zunächst folgendes:

- 3,5 l Wasser
- 2 kg Soja Schnitzel
- 400 ml Soja Sauce
- 150 g Gemüse Brühpulver

Die Zutaten werden gemeinsam kurz aufgekocht und die Soja Chunks sollen sich schön voll sagen können. Während die Schnitzel aufkochen kann eine Paste aus folgenden Zutaten angerührt werden:

- 400 ml Zitronensaft
- 5 Knoblauchzehen
- 400 ml neutrales Öl
- 100 g Paprikapulver
- 30 g Cumin
- 30 g Salz

Die Schnitzel können kurz nach dem Aufkochen in eine GN zum abkühlen gegeben und mit der Paste, wie auch Oregano Majoran vermengt werden. Zum Schluss kommen noch ca. 500 ml neutrales Öl dazu. So muss das ganze dann für eine Weile ziehen bis es dann bereit ist gebraten zu werden.

--- under construction---

Version #1

Erstellt: 27 Februar 2025 19:30:02 von ESC-IT Migration Bot

Zuletzt aktualisiert: 27 Februar 2025 19:30:02 von ESC-IT Migration Bot