Veganes Schnitzel

Zutaten

- 500 g Gluten
- 200 ml Wasser
- 10 g Paniermehl
- 4 g Paprikapulver
- 4 g Salz
- 4 g Pfeffer
- 4 g Currypulver
- 20 g Gemüsebruhe (gekürnt)
- 6 Zwiebeln

Zubereitung

Gluten in einer Schüssel geben dazu das Wasser in die Schüssel geben danach kommen die Gewürze dazu und zum schluss geben sie das semmelmehl dazu nun muss alles geknetet werden bis ein schöner Teig geformt ist (20 min) jetzt den Teig auf einen Teller geben und 20 in den Kühlschrank geben und abkühlen lassen wenn der Teig fest geworden ist kann er nun in scheiben geschnitten werden (je nach bedarf) nun nehmen wir ein Topf mit Wasser und gegen da Zwiebeln und Gemüsebrühe dazu und bringen das Wasser zu kommen 1 Stunde kochen lassen wenn die Stunde rum ist können die Stücke abgegossen werden und abkühlen nun können alle Stücke gewürzt werden (je nach geschmack) jatzt 3 Teller nehmen und auf einen Paniermehl,Mehl und der 3 Teller können dann die Panierenten Stücke getan werden jetzt nehmen wir eine Pfanne mit Öl und braten die Stücken an bis sie Goldbraun sind wenn alles fertig ist kann alles schön auf den Teller plaziert werden

Guten Appetit

Version #1
Erstellt: 2026-05-10 09:56:10 UTC von capra
Zuletzt aktualisiert: 2026-05-10 09:56:39 UTC von capra