

Hotdogs mit veganem Coleslaw von Aline Gunti

Mengen für 45 Personen

Hotdogs mit veganer Mayonnaise und veganem Coleslaw

Quelle: Vertrau mir Bruder!

Tags: Vegan

30 Stück Baguette	In drei Stücke teilen, längs aufschneiden
27 Stück vegane Würstchen	
63 Stück Wienerli	
900 g Essiggurken	Dünne Streifen schneiden
900 g Röstzwiebeln	
900 g Reibkäse	
450 g Tomaten	Kleine Würfel
6.75 kg Kabis	1. Weisskohl fein schneiden oder hobeln, mit 1 TL Salz kurz durchkneten 2. Karotten raspeln, Zwiebel sehr fein schneiden, zum Kohl geben 3. 300 g vegane Mayo, 3 EL Apfelessig, 2 EL Zitronensaft, 2 EL Senf, 1 TL Salz, 1-2 TL Ahornsirup, 1-2 EL Pflanzenmilch zusammen rühren 4. Dressing zum Gemüse geben und 1-2h kalt stellen
1.35 kg Rüebli	
675 g Zwiebel	Eine grosse Zwiebel
2.03 dl Apfelessig	
1.35 dl Ahornsirup	
900 g Ketchup	
900 g Senf	
2.7 kg Mayonnaise	1. Pflanzliche Milch, Senf und Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben und für 30 Sekunden pürieren. 2. Nach und nach das Öl hinzugeben, bis die Masse andickt und fester wird. Durchgängig und auf höchster Stufe pürieren. 3. Zum Schluss mit Salz abschmecken - fertig!
9 dl Sojamilch	
2.25 Liter Rapsöl	Oder Sonnenblumenöl
2.03 dl Zitronensaft	