

Hotdogs mit veganem Coleslaw von Aline Gunti

Mengen für 10 Personen

Hotdogs mit veganer Mayonnaise und veganem Coleslaw

Quelle: Vertrau mir Bruder!

Tags: Vegan

6.67 Stück Baguette	In drei Stücke teilen, längs aufschneiden
6.0 Stück vegane Würstchen	
14 Stück Wienerli	
200 g Essiggurken	Dünne Streifen schneiden
200 g Röstzwiebeln	
200 g Reibkäse	
100 g Tomaten	Kleine Würfel
1.5 kg Kabis	<ol style="list-style-type: none"> 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
300 g Rüebli	
150 g Zwiebel	Eine grosse Zwiebel
4.5 cl Apfelessig	
3 cl Ahornsirup	
200 g Ketchup	
200 g Senf	
600 g Mayonnaise	<ol style="list-style-type: none"> 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!
2 dl Sojamilch	
5 dl Rapsöl	Oder Sonnenblumenöl
4.5 cl Zitronensaft	