

# 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"> <li>1. Weisskohl fein schneiden oder hobeln, mit 1 TL Salz kurz durchkneten</li> <li>2. Karotten raspeln, Zwiebel sehr fein schneiden, zum Kohl geben</li> <li>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</li> <li>4. Dressing zum Gemüse geben und 1-2h kalt stellen</li> </ol>
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"> <li>1. Pflanzliche Milch, Senf und Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben und für 30 Sekunden pürieren.</li> <li>2. Nach und nach das Öl hinzugeben, bis die Masse andickt und fester wird. Durchgängig und auf höchster Stufe pürieren.</li> <li>3. Zum Schluss mit Salz abschmecken - fertig!</li> </ol>
2 dl Sojamilch	
5 dl Rapsöl	Oder Sonnenblumenöl
4.5 cl Zitronensaft	