

Seitanschnitzel wiener Art (Aus Österreich) mit Erdäpfelsalat

Für den Erdäpfelsalat:

600g Kartoffeln waschen und etwa 25 Minuten kochen.
1 Zwiebel und
2 Cornichons klein schneiden.
1 Glas vegane Mayonaise mit
1 Prise Salz,
50ml Sojamilch,
50ml Sojacuisine und den Gurken- und Zwiebelstücken verquirlen.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit der Marinade mischen und gut durchziehen lassen. (Am besten über Nacht!)

Für die Schnitzel:

600g Weizenmehl und
500ml Wasser zu einem Teig verkneten und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.

Diese etwa 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. In diesem Wasser dann den Teig kneten, bis das Wasser eine weiße Farbe angenommen hat. Den Teigkloss in einem Sieb abtropfen lassen das Wasser aus gießen, durch frisches ersetzen und dies solange wiederholen bis das Wasser klar bleibt. (Zu kurzes Auswaschen lässt das Gluten nach Teig schmecken zu langes dagegen macht es zäh und gummiartig.) Die übrig gebliebene Masse 1-2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Die Masse in vier gleichgroße Stücke schneiden und zu dünnen Schnitzeln formen.

1EL Hefeflocken mit
Einem Spritzer Zitrone mischen und die Schnitzel erst darin und dann in
2EL Paniermehl wenden. Anschließend in einer Pfanne von beiden Seiten kross braten.

Die Schnitzel mit dem Kartoffelsalat servieren und

4 Zitronenscheiben und
4 Petersiliensträußchen auf den Portionen verteilen.

Ergibt: 4 Portionen

Zubereitungszeit: Etwa 90min.