

Rezept

Pulled Mushroom Poutine

Ein Rezept von Pulled Mushroom Poutine, am 14.04.2024

Zutaten

800 g festkochende Kartoffeln (z. B. Nicola)	4 EL Brantweinessig
2 kg Frittierfett	600 g Kräuterseitlinge
1 rote Zwiebel	2 EL Öl
80 ml Sojasauce	125 g vegane Barbecue-Sauce
Salz	Pfeffer
2 Frühlingszwiebeln	1 TL edelsüßes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal, 56 g F, 13 g EW, 47 g KH

Zubereitung

1. Kartoffeln mitsamt der Schale waschen, trocken tupfen und in Stifte schneiden. In einem großen Topf 2,5 l Wasser aufkochen. Essig und Kartoffelstifte hinzufügen und ca. 8 Min. sprudelnd kochen. Anschließend die Kartoffeln in ein Sieb abgießen, abtropfen und danach auf Küchenpapier trocknen lassen.
2. Das Fett in einem großen Topf erhitzen. Sobald an einem in das heiße Fett gehaltenen Holzspieß sofort Bläschen aufsteigen, ist die richtige Temperatur erreicht. Kartoffelstifte darin portionsweise je ca. 3 Min. frittieren. Dann herausnehmen, auf Küchenpapier entfetten und 30 Min. darauf ruhen lassen.
3. Die Kräuterseitlinge mit einer Gabel in feine Streifen zupfen. Zwiebel schälen, fein würfeln. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen, die Pilzstreifen und Zwiebelwürfel darin ca. 10 Min. anbraten, bis alles rundherum leicht gebräunt ist. Sojasauce angießen und einkochen lassen, dann die Pilze mit der Barbecue-Sauce überziehen und diese ebenfalls etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
4. Den Backofen auf 80° vorheizen. Das Fett erneut erhitzen. Pommes darin portionsweise ca. 4 Min. frittieren, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind. Fertige Pommes herausheben, kurz auf Küchenpapier entfetten und im Backofen warmhalten.
5. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Pommes mit Salz und Paprikapulver würzen, auf Teller verteilen. Pulled Mushrooms darauf anrichten. Mit den Frühlingszwiebeln bestreuen und servieren.