

Rezept

Veganer Bacon

Ein Rezept von Veganer Bacon, am 26.04.2024

Zutaten

5 Blätter Reispapier	2 EL Öl
2 EL Sojasauce	½ EL Misopaste
½ EL Ahornsirup	1 TL Tomatenmark
½ TL Flüssigrauch (Liquid Smoke; ersatzweise ½ TL Rauchsalz)	¼ TL geräuchertes Paprikapulver
	½ TL Knoblauchpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 25 Scheiben | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 15 kcal, 1 g F, 2 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° (Umluft) vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Das Reispapier mit einer Schere in 2,5-3 cm breite Streifen schneiden.
2. Öl, Sojasauce, Miso-Paste, Ahornsirup, Tomatenmark und den Flüssigrauch in einer kleinen Schüssel gründlich vermischen. Die Gewürze dazugeben und unterrühren. 6-7 Streifen Reispapier aufeinanderlegen, wenige Sekunden unter fließendem Wasser anfeuchten und nebeneinander auf ein Blech legen. Von beiden Seiten mit Marinade bepinseln. Alle Reispapierstreifen so vorbereiten.
3. Die Bleche in den Ofen (Mitte und unten) schieben und den Bacon in ca. 6 Min. knusprig, aber nicht dunkel backen, da er sonst bitter schmeckt. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Die krossen Scheiben auf einem herzhaften Burger servieren. Luftdicht verpackt halten sie im Kühlschrank bis zu 3 Wochen.