Co-funded by the European Union

"Deaf Chefs Learning the World Cuisine" is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

EINHEIT 9 - Rezept 25

Rote Bete Kartoffelsteak

für 2 Personen

Menge / Zutaten

0,3 kg Pellkartoffeln, gekocht
0,3 kg rohe Rote Bete
2 vegane Eier > Ersatzalternative:
100 g Hafer- oder Hefe- Flocken
Salz / Pfeffer
½ St. Zwiebel
Würzen mit:
Majoran
Muskat
Liebstöckl
Öl zum Braten

Zubereitung:

- Rohe Rote Bete und gekochte, kalte Kartoffeln grob raspeln.
- Zwiebeln in Brunoise schneiden und andämpfen.
- Nun alles zusammen mischen, Ei-Ersatz und Gewürze zugeben und Frikadellen formen.
- Ca. 5 Min. braten

Co-funded by
the European Union

Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."

CC BY-NC-SA 4.0 DEED
Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/

2024-1-DE02-KA220-VET-000254897