

Vegan Bacon 10 Streifen von Diego Mannhart

Mengen für 20 Personen

1.8 dl Sojasauce	6 EL
120 g Hefeflocken	4 EL Nährhefe
6 cl Ahornsirup	2 EL
60 g Ketchup	
12 g Gelatine	6 Blätter Reispapier
* 3 g Knoblauchzehen	0.5 TL Knoblauchpulver

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Ofen auf 200° vorheizen. Stellen Sie die Marinade mit den aufgelisteten Zutaten her, mit Ausnahme des Flockensalzes. Tauchen Sie das Reispapier in Wasser ein, um es etwas aufzuweichen, und legen Sie es dann auf Pergamentpapier. Flockensalz hinzufügen (optional), dann mit einem weiteren aufgeweichten Stück Reispapier auslegen. Mit einem Pinsel großzügig mit Marinade bestreichen, dann umdrehen und auch die andere Seite bestreichen.

Sobald das Blech voll ist, für etwa neun Minuten in den Ofen schieben. Vor dem Herausnehmen aus dem Backblech abkühlen lassen.