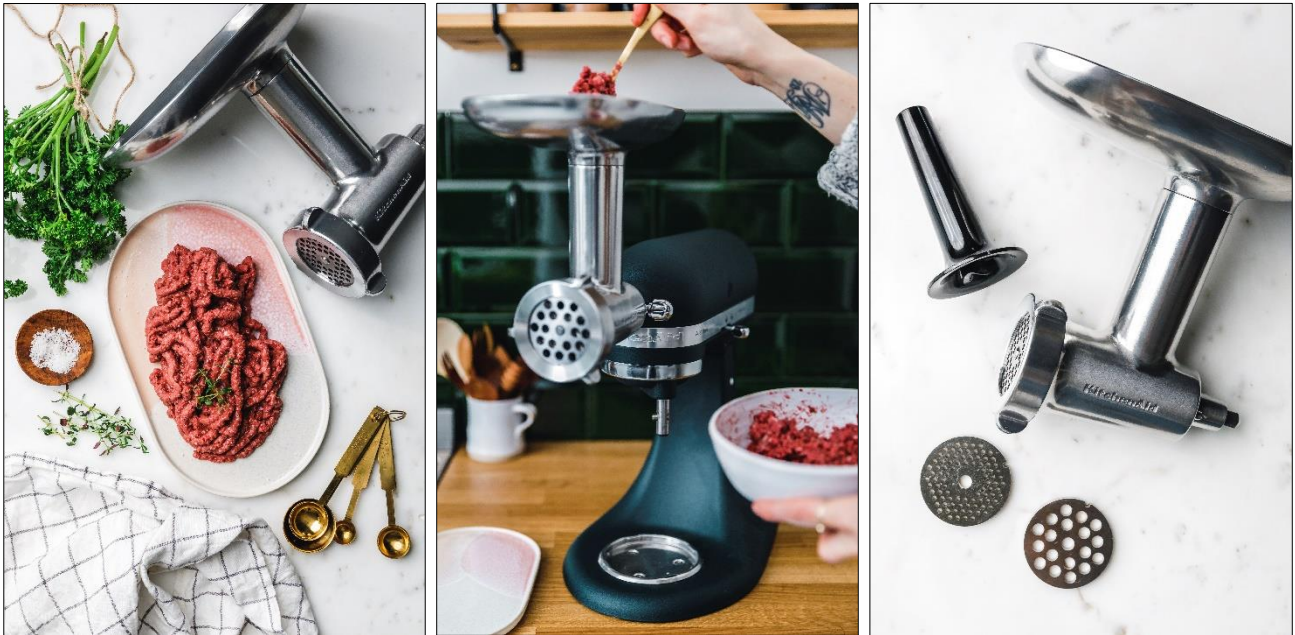


## **KitchenAid**

### **Veganes Hack – fleischloser Genuss mit Hilfe des Fleischwolf-Vorsatzes von KitchenAid**



Wer hat gesagt, dass ein Fleischwolf nur etwas für waschechte Fleischfans ist! Veganes Hack liegt im Trend und erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Und da Selbstgemachtes ebenfalls ein großes Comeback erlebt, wird die vegane Alternative kurzerhand selbst zubereitet. Da das Auge bekanntlich mitisst, ist ein gutes Imitat schon die halbe Miete. Damit dieses auch die typische Hackfleischstruktur erhält und richtig gleichmäßig und locker wird, sollte es einmal durch den Wolf gedreht werden. Frikadellen, Burger-Pattys oder einfach nur traditionelles Chili con Carne – mit dem Ganzmetall Fleischwolf-Vorsatz von KitchenAid gelingt das pflanzliche Pendant täuschend echt.

Im Internet finden sich mittlerweile allerhand Rezepte aus Soja, Seitan oder Reiswaffeln. Wenn alle Zutaten beisammen liegen, kann es losgehen: Küchenmaschine einschalten, Zutaten nacheinander in die Einfüllschale geben und wenn nötig mit dem speziellen Stopfen, der mit dem Fleischwolf mitgeliefert wird, nachhelfen. Der Vorteil an einem Modell aus Ganzmetall: Es kann im Kühlschrank oder Gefrierschrank vorgekühlt werden. So ist eine saubere und sachgemäße Verarbeitung der Produkte garantiert. Mit den drei mitgelieferten Schneidplatten lässt sich der Feinheitsgrad nach Bedarf variieren. Die Scheiben sind aus gehärtetem Stahl und gewährleisten so eine lange Schneidhaltigkeit.

Aber mit dem Fleischwolf lassen sich viele weitere fleischlose Köstlichkeiten zubereiten. In der orientalischen Küche zum Beispiel wird ein Fleischwolf sehr vielseitig eingesetzt. Er dient zum feinen Zerkleinern bzw. Mahlen und Vermengen. So werden dort unter anderem auch Obst, Gemüse und Kräuter verarbeitet und die allseits beliebte Falafel hergestellt. Aber auch für das gute alte Kartoffelpüree kann der KitchenAid Ganzmetall Fleischwolf eingesetzt werden.

[www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)