

Disney DAS FEST IM GRIFF?!

VEGANE GRILLRIPPCHEN

für 6 große Grillrippchen



ZUTATEN:

450 g Glutenmehl
125 g Weizenmehl
1 EL Knoblauchgranulat
1 EL Zwiebelgranulat
1 TL Pfeffer
1 TL Paprikapulver
75 ml Olivenöl

75 ml Sojasoße
75 ml BBQ-Soße
1 EL Flüssigrauch
250 ml Gemüsebrühe

Zedernholz („Knochen“)
BBQ-Soße zum Bestreichen

ZUBEREITUNG:

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Ebenso alle flüssigen Zutaten in einer Schüssel vermischen.

Die flüssigen Zutaten langsam zu den trockenen Zutaten geben, 10 Minuten kneten und den Teig dann 20 Minuten ruhen lassen. Den Teig zu Rechtecken formen und mit den „Knochen“ garnieren. Mit BBQ-Soße einstreichen und abgedeckt etwa 90 Minuten schmoren.