



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

veganer Bacon

veganer Bacon

1 Packung Lien Ying Reispapier

3 Esslöffel Lien Ying Helle Sojasauce

1 Esslöffel Flüssigrauch (optional)

1 Esslöffel Nick Maple Syrup

1 Teelöffel Paprikapulver, geräuchert

1 Teelöffel Knoblauchpulver

1 Teelöffel Zwiebelpulver

0.5 Teelöffel schwarzer Pfeffer

1 Teelöffel Cayennepfeffer

2 Esslöffel Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

veganer Bacon

1.

In einer Schüssel Sojasauce, Flüssigrauch (wenn verwendet), Ahornsirup, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, schwarzen Pfeffer, Cayennepfeffer und Öl gut vermischen.

Eine flache Schüssel mit warmem Wasser füllen. Jeweils zwei Reispapierblätter übereinander legen und dann ins Wasser tauchen, bis sie weich und biegsam sind (und etwas zusammenkleben).

Die Reispapierblätter auf eine flache Unterlage legen (Luftblasen herausstreichen) und von beiden Seiten mit der vorbereiteten Marinade bestreichen. Dann die Reispapierblätter mit einer Schere oder einem scharfen Messer in Bacon-Streifen schneiden.

Die marinierten Reispapierstreifen auf ein Backblech ausgelegt mit Backpapier legen. Bei 180°C im vorgeheizten Ofen etwa 8-10 min. backen. Dabei nach der Hälfte der Zeit wenden.

Oder alternativ: Reispapierstreifen in einer Pfanne mit etwas zusätzlichem Öl bei mittlerer Hitze braten, bis sie knusprig sind. Dies dauert nur etwa 2-3 min. pro Seite. Den veganen Bacon aus Reispapier auf Küchenpapier abtropfen lassen.