

DIE PFLANZEREI®

SCHMANKERL AUS ÖSTERREICH 

SCHMANKERL-ZUBEREITUNG I

GUSTL

Der pflanzliche Leverkas

Ziegel (ab 1 kg)

Bei ca. 150-180 °C im Backrohr bei Ober-/
Unterhitze für ca. 45 Minuten backen.

(Je größer der Gustl, desto länger die
Backdauer). Man kann den Leverkas bei
80 °C warmhalten wenn er nicht sofort
serviert wird.

Alternative Zubereitung: Kurz in die
Fritteuse, bis Gustl außen knusprig ist;
warmhalten bei mittlerer Temperatur;
wenn er bestellt wird: kurz auf die
Grillplatte.

GUSTL

Der pflanzliche Leverkas

Mini-Ziegel (400 g)

Bei 200 °C im Backrohr bei Ober-/
Unterhitze für ca. 30 Minuten backen.

(Je größer der Gustl, desto länger die
Backdauer). Man kann den Leverkas bei
80 °C warmhalten wenn er nicht sofort
serviert wird.

FLOTTI LOTTI

Das pflanzliche Vleisch-Laichen / essfertig

Essfertig im kalten Zustand oder kurz
erwärmen in der Mikrowelle/Backofen.

LÖTTCHEN

Das pflanzliche Vleisch-Bällchen

Essfertig im kalten Zustand oder kurz
erwärmen in der Mikrowelle/Backofen.

LOTTI

*Pflanzlich fein Faschiertes, Füllung für
Gemüse oder Knödel*

Geformt oder zerkleinern in der Pfanne
mit etwas Pflanzenöl braten oder als
Füllung für Paprika oder Zucchini im
Backrohr backen.

WIENER MITZL

Das pflanzliche Schnitzel

400 g: Im Backrohr bei 200 °C Ober-/
Unterhitze ca. 20 min. backen.

200 g: Im Backrohr bei 200 °C Ober-/
Unterhitze ca. 15 min. backen.

INFO: Es ist ganz normal, wenn deine
Mitzl am Rand etwas dunkler/knuspriger
ist als in der Mitte. Unsere Schnitzel werden
von Hand gemacht und sind daher ein
wenig bauchiger

GUSTL GAUDI PANIERT

Der pflanzliche Schmelz, paniert

Im Backrohr bei 200-220°C Ober-/
Unterhitze ca. 20 min. backen.

WIENER MITZL BLEU

Das pflanzliche Schnitzel mit Schmelz

200 g: Im Backrohr bei 200 °C Ober-/
Unterhitze ca. 10-15 min. backen.

400 g: Im Backrohr bei 200 °C Ober-/
Unterhitze ca. 15-20 min. backen.

INFO: Es ist ganz normal, wenn deine
Mitzl am Rand etwas dunkler/knuspriger
ist als in der Mitte. Unsere Schnitzel werden
von Hand gemacht und sind daher ein
wenig bauchiger

Z'UPFTER FERDL

Das pflanzliche Vleisch, gezupft

Ein wenig Pflanzenöl in der Pfanne
erhitzen, den Inhalt der Packung inkl. der
Flüssigkeit hineingeben und anbraten.

MITZL ROULADE

Die pflanzliche Vleischroulade gefüllt mit

*veganem Speck, Karotten,
Wurzelpetersilie und Gurkerl*

In der Pfanne mit neutralem Pflanzenöl
bei milder Hitze anbraten. Danach auf
ein mit Backpapier belegtes Blech geben
und im vorgeheizten Backrohr (Ober-
und Unterhitze ca. 150 °C) auf mittlerer
Schiene ca. 15 Minuten backen.

MITZL, NATUR

Das pflanzliche Schnitzel, Art Rostbraten

In der Pfanne mit etwas Pflanzenöl bei
mittlerer Hitze für ca. 5 Minuten beidseitig
braten.

RIESEN RAINER

Die pflanzliche Vurst mit Schmelz

Gefroren oder aufgetaut in kochendes
Wasser geben (ca. 6-8 min). Anschließend
ein wenig Pflanzenöl in einer Pfanne
erhitzen, bei mittlerer Hitze auf allen
Seiten braten (ca. 5 min). Alternative: Ein
wenig Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen,
bei mittlerer Hitze auf allen Seiten braten
(ca. 20-25 min). Rainer ist dann fertig,
wenn keine Flüssigkeit unter der Haut
sichtbar ist. INFO: Die Wursthaut ist
essbar, verbrennt jedoch sehr leicht (wird
dann schwarz
und bitter), daher immer mit mittlerer
Temperatur arbeiten.

FRANZL

Der pflanzliche Schmarrn

(Kaiserschmarrn, Waffeln, Pancakes)

Für 2 Portionen

1 200 ml Mineralwasser, 200 g Franz'l-
Mischung und einen Spritzer Apfelessig
mit einem Schneebesen zu einer glatten
Masse verrühren.

2 In einer großen, beschichteten Pfanne
etwas pflanzliche Butter erhitzen, die
Masse hineingeben und bei schwacher
Hitze wenige Minuten goldbraun backen.

3 Den an der Oberfläche noch etwas
flüssigen Teig vierteln, wenden und
bei schwacher Hitze wenige Minuten
goldbraun backen.

4 In kleine Stücke zerteilen und
weiterbacken.

SCHMANKERL - ZUBEREITUNG II

G'RIPPTER RUDI

Das pflanzliche Ripperl

Am Grill/Pfanne:

1 Rippie beidseitig bei mittlerer Temperatur kurz anbraten, bis man eine mittelbraune Röstung sieht.
2 Mit der Hälfte der Marinade beidseitig bestreichen und braten, bis die Marinade karamellisiert ist. 5 Minuten vor dem Servieren noch einmal marinieren.

Im Backofen: 200 Grad auf Backpapier für 20 Minuten backen, dann auf der Oberseite mit der Marinade bestreichen und weitere 5 Minuten backen, dann servieren.

SPECKAL

Der pflanzliche Speck

In der Pfanne mit neutralem Pflanzenöl bei milder Hitze anbraten.

FINGERFOOD

Pflanzliche Nuggets & Sticks gefüllt mit Schmelz

Ofen: Nuggets/ Sticks im Backrohr bei 200°C Ober- und Unterhitze ca. 10 Min. backen. Die Sticks ca. 5 Min. länger im Ofen lassen.

Pfanne: Nuggets in der Pfanne mit etwas Öl goldbraun braten.

GRILL-LOTTI MIT SCHMELZ

Das pflanzliche Grill-Vleischlaibchen mit Schmelz XL

Am Griller (Weißglut) oder in der Pfanne hoäß und kurz anbraten!

GRILL-MINI MITZL, NATUR

Pflanzliche Medaillons, Huhn-Art, natur
Mit Öl bestreichen und am Griller (Weißglut) wenige Minuten auf beiden Seiten gut anbraten

TRUDE G'SCHNETZELTES

Das pflanzliche G'schnetzeltes, nach Geschnetzeltem Truthahn-Art
Ein wenig Pflanzenöl in die Pfanne erhitzen, den Inhalt der Packung inkl. der Flüssigkeit hineingeben und anbraten.er ein wenig bauchiger

FEIN FASCHIERT'S

Fein Faschiert's, Soja-Granulat
Faschiert's mit kochender, gut gewürzter Suppe und Gewürze übergießen.
Nach 5-10 min. ausdrücken und zu Fleischlaibchen, Bolognese, Lasagne weiterverarbeiten oder zum Füllen von Gemüse und Strudel verwenden.

NATUR G'SCHNETZELTES

Natur G'schnetzeltes, Soja-Schnetzel

Schnetzel in gut gewürzter Suppe 6-10 min. kochen, von der Hitze nehmen, auskühlen lassen, gut ausdrücken und zu Geschnetzeltem weiterverarbeiten – oder einfach nur knusprig anbraten.bei milder Hitze anbraten. Danach auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Backrohr (Ober- und Unterhitze ca. 150 °C) auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen.

WIENER GULASCH

Saftig's Gulasch, Soja-Würfel
Gulasch-Würfel in gut gewürzter Suppe 6-10 min. kochen, von der Hitze nehmen, auskühlen lassen, gut ausdrücken und zu Gulasch, Ragout weiterverarbeiten – oder einfach nur knusprig anbraten.

SAFTIG'S VLEISCHERL

Saftig's Vleischerl, Soja-Medaillons
Medaillons in gut gewürzter Suppe 6-10 min. kochen, von der Hitze nehmen, auskühlen lassen, gut ausdrücken und zu Steaks, Schnitzel oder Schaschlik weiterverarbeiten – oder einfach nur knusprig anbraten.