

# 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 Fleisch-Laichen / essfertig*

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

### LÖTTCHEN

*Das pflanzliche Fleisch-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 Fleisch, gezupft*

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

### MITZL ROULADE

*Die pflanzliche Fleischroulade 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*

Rainer gefroren oder aufgetaut in der  
geschlossenen Verpackung (ohne Etikett)  
in kochendes Wasser geben (ca. 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.

# DIE PFLANZEREI®

SCHMANKERL AUS ÖSTERREICH 

## 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.

ACHTUNG: Nicht zu heiß werden lassen beim anbraten. Der Bräunungsprozess setzt meist ruckzuck ein und schon ist das Karamell zu dunkel und schmeckt unangenehm bitter.

### 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 heiß 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 Vleischlaibchen, 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.

### GITTI GANSL

*Die vegane Keule, Gansl-Art*

Im Backrohr bei 170°C Heißluft und

zusätzlich für's b'sonders knusprige Krusterl noch Oberhitze (idealerweise: Ober- und Unterhitze) für ca. 40 min

### KARLI KARPFF 'N

*Der pflanzliche Karpfen mit Sesampanade*

Bei mittlerer Hitze schwimmend Öl goldbraun in der Pfanne braten!

### KARLI, NATUR

*Das pflanzliche Filet, natur*

Bei mittlerer Hitze mit etwas Öl goldbraun in der Pfanne braten!

### KARLI, PANIERT

*Das pflanzliche Filet, paniert*

Bei mittlerer Hitze mit etwas Öl goldbraun in der Pfanne braten!

### GUSTL, VÜRSTEL

*Das pflanzliche Leverkas-Würstel*

Gustl gefroren oder aufgetaut in der geschlossenen Verpackung (ohne Etikett) in kochendes Wasser geben (ca. 6-8 min). Im Anschluss in der Panne auf jeder Seite gut anbraten.