

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 Schnitzl 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 Schnitzl 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.

DIE PFLANZEREI®

SCHMANKERL AUS ÖSTERREICH 

SCHMANKERL - ZUBEREITUNG III

FRIEDA - BRATEN

Der pflanzliche Festtagsbraten

650g, 720g, 1450g

Im Backrohr bei ca. 170°C Heißluft und
noch Oberhitze (idealerweise: Ober-und
Unterhitze) für ca. 20 -30 min.
