

SCHMANKERL - ZUBEREITUNG

GUSTL

Der pflanzliche Leverkas

Ziegel (1,25 kg)

Bei ca. 180 °C im Backrohr auf mittlerer Schiene bei Ober-/ Unterhitze für ca. 1 Stunde backen. Man kann den Leverkas bei 80 °C warmhalten wenn er nicht sofort serviert wird. Darunter ein hitzebeständiges Gefäß gefüllt mit Wasser stellen, damit der Gustl hydriert wird.

GUSTL

Der pflanzliche Leverkas

Mini-Ziegel (250 g)

Bei ca. 200 °C im Backrohr bei Ober-/ Unterhitze für ca. 25 Minuten backen. Darunter ein hitzebeständiges Gefäß gefüllt mit Wasser stellen, damit der Gustl hydriert wird. 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. in der Mikrowelle bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Oder im Backofen bei 200 °C für 10 Min.

LÖTTCHEN

Das pflanzliche Fleisch-Bällchen

Essfertig im kalten Zustand oder kurz erwärmen in der Mikrowelle bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Oder im Backofen bei 200 °C für 10 Min.

LOTTI

Pflanzlich fein Faschiertes, Füllung für Gemüse oder Knödel

Die Anwendugn ist vielfältig. Entweder zu Knödel geformt, die beidseitig goldbraun i Öl in der Pfanne gebraten werden auf mittlerer Temperatur. Oder zerkleinert in der Pfanne mit etwas Pflanzenöl goldbraun braten z.B. für eine Pastasoße oder als Füllung für Paprika oder Zucchini.

WIENER MITZL

Das pflanzliche Schnitzel, vorgebacken

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

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, vorgebacken

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 deshalb in der Mitte oft ein wenig bauchiger als am Rand.

MITZL ROULADE

Die pflanzliche Fleischroulade gefüllt mit veganem Speck, Karotten, Wurzelpetersilie und Gurkerl

In der Pfanne mit neutralem Pflanzenöl bei mittlerer Hitze anbraten. Danach auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Backrohr (Ober- und Unterhitze ca. 180 °C) auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen.

MITZL, NATUR

Das pflanzliche Schnitzl, Art Rostbraten

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

RIESEN RAINER

Die pflanzliche Vurst mit Schmelz

Rainer in siedendes Wasser geben (ca. 5 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 min). Rainer ist dann fertig, wenn keine Flüssigkeit unter der Haut sichtbar ist.

Tipp: Für extra Röstaroma Rainer zum Schluss mit der Gabel anstechen.

INFO: Die Wursthaut ist essbar, verbrennt jedoch sehr leicht (wird dann schwarz und bitter), daher immer mit mittlerer Temperatur arbeiten.

FRANZL

Der pflanzliche Schmarrn, für 2 Portionen (Kaiserschmarrn, Waffeln, Pancakes)

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

G'RIPPTER RUDI

Das pflanzliche Ripperl, vorgebacken

Am Grill/Pfanne:

- 1 Rippie beidseitig bei mittlerer Temperatur 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. Unmittelbar vor dem Servieren noch einmal mit Marinade einstreichen.

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 mittlerer Hitze anbraten.

FINGERFOOD

Pflanzliche Nuggets & Sticks gefüllt mit Schmelz, vorgebacken

Ofen: Nuggets/ Sticks im Backrohr bei 200°C Ober- und Unterhitze ca. 10-15 Min.

backen.

Die Sticks ca. 5 Min. länger im Ofen lassen. Pfanne: Nuggets in der Pfanne bei mittlerer Temperatur beidseitig für je ca. 5 Minuten in etwas Bratöl goldbraun braten..

GRILL-LOTTI MIT SCHMELZ

Das pflanzliche Grill-Vleischlaibchen mit Schmelz XL

Am Griller (Weißglut) oder in der Pfanne heiß und kurz anbraten, bis man eine mittelbraune Röstung sieht !

GRILL-MINI MITZL, NATUR

Pflanzliche Medaillons, Huhn-Art, natur
Mit Öl bestreichen und am Griller (Weißglut) wenige Minuten auf beiden Seiten gut anbraten, bis man eine mittelbraune Röstung sieht.

TRUDE G'SCHNETZELTES

Das pflanzliche G'schnetzeltes, nach Geschnetzeltem Truthahn-Art
Ein wenig Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen, die Trude inkl. der Flüssigkeit hineingeben und anbraten, bis man eine mittelbraune Röstung sieht !

FEIN FASCHIERT'S

Fein Faschiert's, Soja-Granulat
Faschiert's mit kochender, gut gewürzter

Suppe und Gewürze übergießen. Nach 5–10 Min. Flüssigkeit 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 mittlerer 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 oder Ragout weiterverarbeiten – oder einfach nur knusprig in der Pfanne 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 in der Pfanne knusprig anbraten.

GITTI GANSL

Die vegane Keule, Gansl-Art

Im Backrohr bei 180°C Heißluft oder Ober- und Unterhitze für ca. 40 Minuten backen, für's b'sonders knusprige Krusterl.

KARLI KARPFF 'N

Das pflanzliche Filet, Karpfen-Art mit Sesampanade

Bei mittlerer Hitze schwimmend in Öl beidseitig goldbraun in der Pfanne braten oder im Backrohr auf mittlerer Schiene bei 200 °C für 20-25 Minuten goldbraun backen.

KARLI, VISCHFILET

Das pflanzliche Filet, natur

Bei mittlerer Hitze mit etwas Öl goldbraun in der Pfanne braten oder im Backrohr auf mittlerer Schiene bei 200 °C für 10-15 Minuten goldbraun backen.

KARLI, VISCHFILET

Das pflanzliche Filet, paniert, vorgebacken

Bei mittlerer Hitze mit etwas Öl goldbraun in der Pfanne braten oder im Backrohr auf mittlerer Schiene bei 200 °C für 10-15 Minuten goldbraun backen.

SCHMANKERL - ZUBEREITUNG

GUSTL VÜRSTEL

Das pflanzliche Leverkas-Würstel
in siedendes Wasser geben
für ca. 6-8 Min. Im Anschluss in der Pfanne
auf jeder Seite goldbraun anbraten.

FRIEDA - BRATEN

*Der pflanzliche Festtagsbraten gefüllt mit
Semmelknödel oder Gemüse, vorgebacken*
Im Backrohr bei ca. 180°C bei Ober-
und Unterhitze auf mittlerer Schiene
für ca. 45 Minuten backen.

G' RÄUCHERTE LOTTI - LAIBCHEN

Das pflanzliche Laibchen
Am Griller (Weißglut) oder in der Pfanne
hoß und kurz anbraten!

GRILL - SPIESSAL LÖTTCHEN

Die Fleischbällchen am Spieß, essfertig
Am Griller (Weißglut) oder in der Pfanne
hoß und kurz anbraten! Oder:
Essfertig im kalten Zustand oder kurz
erwärmen in der Mikrowelle bis die
gewünschte Temperatur erreicht ist. Oder
im Backofen bei 200 °C für 10 Min.

GRILL - SPIESSAL LOTTI

Das Fleischspießal mit Schmelz
Am Griller (Weißglut) oder in der Pfanne
hoß und kurz anbraten!

G' RÄUCHERTE - SPIESSAL LOTTI

Vleisch am Spieß
Am Griller (Weißglut) oder in der Pfanne
hoß und kurz anbraten!

GRILL - SPIESSAL MITZL

Das pflanzliche Grill-Medaillon am Spieß
Mit Öl bestreichen und am Griller
(Weißglut) wenige Minuten auf beiden
Seiten gut anbraten

GRILL - SPIESSAL TRUDE

Das pflanzliche Grill-Medaillon am Spieß
Mit Öl bestreichen und am Griller
(Weißglut) wenige Minuten auf beiden
Seiten gut anbraten

GRILL - GITTI GOCKEL

Der vegane Haxen, Grillhendl-Art
Mit Marinade bzw. Öl bestreichen und im
Backrohr bei 180 °C Ober- und Unterhitze
für ca. 25-30 Minuten backen. Oder:
Bestrichen mit Marinade/Öl und auf'n
Griller bei mittlerer bis hoher

Temperatur so lange brutzeln lassen, bis
beidseitig schöne Grillstreifen entstehen,
dann am Grillrand legen und für ca. 10
Minuten nachziehen lassen bei mittlerer
Temperatur.

G' BACKENE - GITTI GOCKEL

*Der vegane Haxen, Backhendl-Art,
vorgebacken*
Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen.
Die Haxerl darin schwimmend
goldbraun ausbacken für ca. 5-6
Minuten. Oder: Im Backofen bei 200 °C
Umluft ca. 25-30 Minuten, bis sie
knusprig und goldbraun gebacken sind.

WÜRFAL

Pflanzliche Schinkenwürfal-Art
In der Pfanne mit neutralem Pflanzenöl
bei milder Hitze anbraten.

BRUTZLER BERTL

Die pflanzliche Bratwurst
In der Pfanne mit neutralem Pflanzenöl
bei milder Hitze anbraten.

LAMPAL RUDI

Die pflanzliche Lammripperl-Art
280g
Am Griller: Mit Pflanzenöl bestreichen
oder nach Belieben marinieren,

anschließend in Stücke schneiden und
grillen.
Im Ofen: Bei 200 Grad Ober- und
Unterhitze im Backofen auf Backpapier für
ca. 15-20 Minuten backen.

WÜDS RAGOUT

Das vegane Ragout, Wild-Art
Packerl im heißen Wasserbad
erwärmen (bis 80 °C) oder
Inhalt im Topf sanft heiß
machen. Und wem's zu dickflüssig
machen. Und wem's zu dickflüssig
ist, einfach Wasser dazugeben.

WÜD-MINI MITZL

Pflanzliche Medaillons, Wild-Art
In der Pfanne ca. 5 Minuten auf
jeder Seite gut anbraten.

TSCHIIIIISI - GNEDL

*Vegane Knödel gefüllt mit Pflanzenfett-
Stärkezubereitung*
In einer Pfanne etwas Öl oder
pflanzliche Margarine erhitzen und die
Knödel bei mittlerer Hitze von beiden
Seiten ca. 3-4 Minuten goldbraun
anbraten. Anschließend die Gemüsesuppe
zum Kochen bringen und die Knödel darin
für etwa 8-10 Minuten bei mittlerer
Hitze ziehen lassen

SCHMANKERL - ZUBEREITUNG

GNEDL - VEGANE SERVIETTENKNÖDEL IN SCHEIBEN

Vegane Serviettenknödel, essfertig

Unsere GNEDL-Scheiben sind bereits gekocht – du musst sie nur mehr erwärmen. Einfach in der Pfanne mit etwas Öl oder pflanzlicher Margarine beidseitig goldbraun anbraten (ca. 2–3 Minuten pro Seite) – so bekommst du außen eine leichte Kruste und innen bleibt's fluffig.

Alternativ kannst du sie für wenige Minuten gedämpft oder im Wasserbad erhitzen, wenn du's extra saftig magst.

WÜDSSOSSL - VEGANE ROTWEIN-WILDSOSSE

Vegane Soße auf pflanzlicher Basis mit Rotwein

Vor dem Genuss nur kurz erhitzen.

FRANZ'L KEKSAL

Vegane Backmischung für Teegebäck

Backmischung mit 200 g pflanzlicher Butter vermengen und einem Teig verkneten.

Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens eine Stunde im Kühlschrank geben.

Mit ausreichend Mehl dünn ausrollen. Keksal ausstecken.

180 grad Ober- und Unterhitze für 10 bis 12 Minuten.

FRANZ'L KUCH'N - APFELKUCHEN MIT STREUSEL

Vegane Backmischung

Teig: Backmischung, Sojadrink und weiche pflanzliche Alternative zu Butter zu einem glatten Teig verrühren. Apfelmasse: Äpfel schälen, achteln und mit Zimt, Zucker und Zitronensaft mischen. Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ca. 4 gehäufte Esslöffel Rührteig für die Streusel beiseite legen. Restlichen Rührteig in eine Backform mit 24x5x24 cm mit Backpapier geben, Apfelmasse darauf verteilen, dann die Streuseln. Bei 180°C ca. 35 Min. lang backen, auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

ACHTUNG: Ohne das wird's nix! 110 g pflanzliche Alternative zu Butter, 185g Sojadrink, 800 g Äpfel, 1/2 TL Zimt, 1/2 Zitrone (Saft), ca. 40 g Kristallzucker