

Wenn's für'd  
Grillerei sein soll,  
Schmankerl  
vorher mit Öl  
bestreichen.

# DIE PFLANZEREI®

SCHMANKERL AUS ÖSTERREICH 

Alle Schmankerl  
werden aufgetaut  
weiterverarbeitet,  
nur die zum Frittieren  
bleiben gefroren.

## 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 Anwendung ist vielfältig. Entweder zu Knödel geformt, die beidseitig goldbraun in 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 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, 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 Schnitzel 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 Schnitzel, 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 Franzl-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 Grill (Weißglut) oder in der Pfanne  
hoß und kurz anbraten!

### GRILL - SPIESSAL LÖTTCHEN

*Die Fleischbällchen am Spieß, essfertig*  
Am Grill (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 Grill (Weißglut) oder in der Pfanne  
hoß und kurz anbraten!

### G' RÄUCHERTE - SPIESSAL LOTTI

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

### GRILL - SPIESSAL MITZL

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

### GRILL - SPIESSAL TRUDE

*Das pflanzliche Grill-Medaillon am Spieß*  
Mit Öl bestreichen und am Grill  
(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  
Grill 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*  
Am Grill: 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.

### **WÜDSSOßAL - VEGANE ROTWEIN-WILDSSOßE**

*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 Streusel. 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

### **MINUT' N MITZL**

*Vegane Grillspezialität, Mittensteak-Art*

Das Minut'n Mitzl beidseitig mit hitzebeständigem, neutralem Öl bestreichen. Auf einer heißen Grillplatte von beiden Seiten für wenige Minuten anbraten.

Wenn's magst: Kurz vor dem Fertigwerden mit unserer Marinade marinieren.

Obacht: Danach nicht mehr erhitzen – sonst wird die Marinade bitter (durchs Karamellisieren).

### **G' STIELTER RUDI**

*Vegane Grillspezialität, Lammkotelett-Art*

Den G'stielten Rudi beidseitig mit hitzebeständigem, neutralem Öl bestreichen. Auf einer heißen Grillplatte von beiden Seiten für wenige Minuten anbraten.

Wenn's magst: Kurz vor dem Fertigwerden mit unserer Marinade marinieren.

Obacht: Danach nicht mehr erhitzen – sonst wird die Marinade bitter (durchs Karamellisieren).