vegan&moi

So schmeckt vegan!

100% vegan, 100% Vielfalt, 100% Geschmack!

vegan&moi sind rein pflanzliche Rohstoffmischungen für diverse Fleischersatzprodukte. Einfache Zubereitung: je nach Mischung werden sie nur mit Wasser bzw. zusätzlich Öl angerührt. Sorgfältig ausgewählte und fein abgestimmte Zutaten machen **vegan&moi** zu einem Geschmackserlebnis mit tollem Biss und Mundgefühl, die fertigen Gerichte sehen fast aus, wie die „Originale" aus Fleisch.

vegan&moi ist gut für das Tierwohl, die Umwelt und den Menschen: das Basisprodukt (veganer Mix) überzeugt mit hervorragenden Nährwerten - es ist fettarm, cholesterinfrei und ballaststoffreich und es enthält 35% Protein auf Erbsen- und Sonnenblumenbasis, zudem ist es Lieferant für essentielle und nicht essentielle Aminosäuren.

vegan&moi ist ohne Palmfett!

HALAL?

Selbstverständlich!

PRIVATE LABEL?

Wir entwickeln **Ihre individuelle, maßgeschneiderte Mischung!**

3 Basis-Rohstoffmischungen:

vegan&moi AROMATIC, PURE und PURE RED

vegan&moi AROMATIC:

Prinzipiell gebrauchsfertig gewürzt, wird nur mit Wasser verrührt. Für vielfältige Gerichte, wie z. B. Hamburger-Patties, Fleischbällchen, Bolognese, Lasagne... Durch Zugabe diverser Zutaten, Gewürze, Kräuter kann man noch seine eigene Note geben.

vegan&moi PURE:

Fast geschmacksneutral und ganz hell, wird nur mit Salz, Wasser und Öl verrührt. Aus dieser Mischung kann man unter Zugabe der eigenen Gewürzmischungen diverse Bratwurstsorten, Füllmassen und „Chicken"-Ersatzprodukte, wie zum Beispiel Nuggets herstellen.

vegan&moi PURE RED:

Fast geschmacksneutral, hat aber die rötliche Färbung von der Aromatic und wird nur mit Wasser und Öl verrührt. Sie ist die erste Wahl für jeden, der „Hackfleischprodukte" ersetzen, aber komplett seine eigenen Gewürze verwenden möchte.

vielseitig

Heute Burger, morgen Nuggets, danach Bolognese? Kein Problem. Mit unseren 3 Basismischungen bereiten Sie ohne viel Mehraufwand richtig leckere vegane Produkte und Gerichte zu.

lange haltbar

vegan&moi ist ohne Kühlung lange haltbar und lässt sich dadurch sehr gut bevorraten. So ist die Mischung bei Bedarf schnell angerührt und frisch zubereitet.

auf Vorrat produziert

Frikadellen, Burger-Patties, Bällchen, Nuggets, Lasagne, (und...und...und...) lassen sich problemlos vorproduzieren und dann einfrieren. Die Produkte können tiefgefroren gebraten bzw. erhitzt werden!

Maschinentauglich

vegan&moi lässt sich auf industriellen Maschinen sehr gut verarbeiten, vom Mischvorgang bis hin zur Portionierung.

Inhalt

4 Grundrezepturen
6 **Rezepte mit der Mischung PURE**
7 Nuggets & Burger Patty
8 Hackbraten
9 Kohlrouladen
10 **Rezepte mit der Mischung PURE RED**
10 Cevapcici
11 Albondigas
12 Classic Burger
13 Sommerrollen
14 Frühlingsrollen
15 Tacos & Bruschetta
16 **Rezepte mit der Mischung AROMATIC**
16 Bolognese
17 Lasagne & Cannelloni
18 Pizza mit veganem Hack
19 Blätterteigschnecken
20 Königsberger Klopse
21 Grillspieße
22 Maultaschen
23 Kartoffelpraline
24 Chili sin Carne
25 Füllmassen
30 diverse Bratwürste

Grundrezepturen

AROMATIC

Burger Patties

Rezept für ca. 25 Patties à 120 g

1.000 g **vegan&moi** AROMATIC
2.000 g kaltes Wasser

vegan&moi AROMATIC mit dem Wasser vermengen und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 15 Minuten quellen lassen und dann wie gewohnt zu Patties formen.

Info

Kräuter, Zwiebeln oder weitere Trockengewürze sollten vor der Wasserzugabe mit der Trockenmischung vermengt werden, um eine gleichmäßigere Verteilung zu erreichen. Flüssiggewürze mit dem Wasser vermengen und entsprechend von der Wassermenge abziehen.

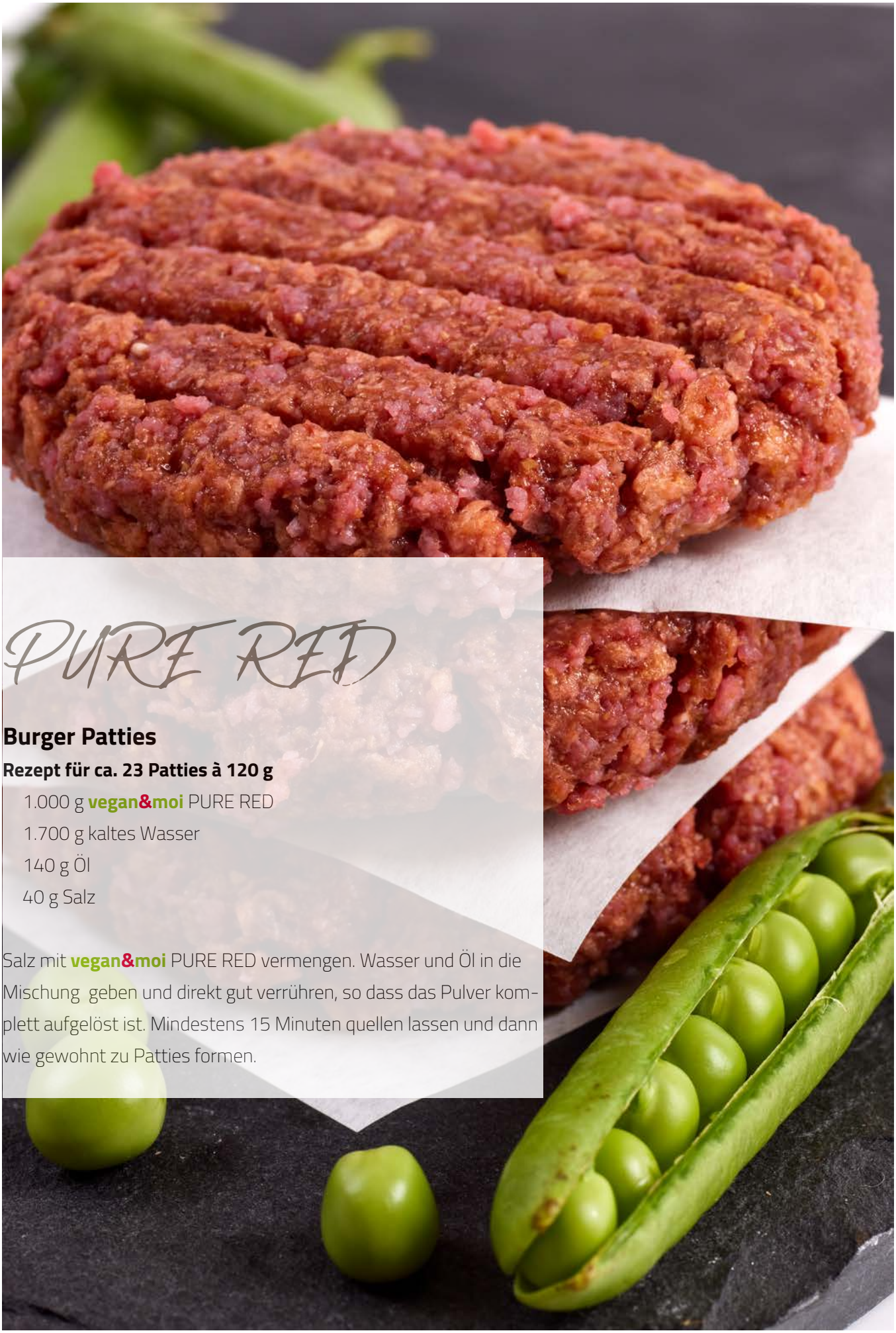
PURE

Nuggets „Chicken Style“

Rezept für ca. 95 Nuggets à 30 g

1.000 g **vegan&moi** PURE
1.700 g kaltes Wasser
140 g Öl
40 g Salz

Salz mit **vegan&moi** PURE vermengen. Wasser und Öl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 15 Minuten quellen lassen und dann zu Nuggets oder ähnlichem formen. Die Nuggets können dann ohne Ei paniert werden. Als Panade eignen sich z.B.: Panko-Paniermehl, Semmelbrösel oder Cornflakes.



PURE RED

Burger Patties

Rezept für ca. 23 Patties à 120 g

- 1.000 g **vegan&moi** PURE RED
- 1.700 g kaltes Wasser
- 140 g Öl
- 40 g Salz

Salz mit **vegan&moi** PURE RED vermengen. Wasser und Öl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 15 Minuten quellen lassen und dann wie gewohnt zu Patties formen.

„Nuggets Curry-Cheese-Style"

Rezept für ca. 80 Nuggets à 45 g

1.000 g **vegan&moi** PURE
1.700 g kaltes Wasser
140 g Öl
40 g Curry-Mix
20 g Salz
800 g Käse (Würfel oder Portionen zu 10 g)

Salz und Curry-Mix mit **vegan&moi** PURE vermengen. Wasser und Öl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 15 Minuten quellen lassen. Bei der Formgebung der Nuggets den Käse in die Mitte einarbeiten. Die Nuggets können dann ohne Ei paniert werden.
Als Panade eignen sich z.B.: Panko-Paniermehl, Semmelbrösel oder Cornflakes.

Patty "Chicken-Style"

Rezept für ca. 23 Patties à 120 g

1.000 g **vegan&moi** PURE
1.700 g kaltes Wasser
140 g Öl
40 g Salz

Salz mit **vegan&moi** PURE vermengen. Wasser und Öl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 15 Minuten quellen lassen und dann wie gewohnt zu Patties formen.

Hackbraten

Rezept für 1 Kilo Hackbraten

350 g	**vegan&moi** PURE
300 g	kaltes Wasser
300 g	Gemüsefond (abgekühlt)
50 g	Speiseöl
100 g	Zwiebelwürfel (angedünstet)
10 g	gehackter Knoblauch
10 g	Senf
10 g	Tomatenmark
10 g	Salz
1,5 g	Pfeffer
2 g	Paprika

Zwiebel, Knoblauch sowie die Gewürze mit **vegan&moi** PURE vermengen. Wasser, Gemüsefond und Öl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 30 Minuten quellen lassen. Die Masse in eine entsprechende Form geben und im Ofen garen.

Vegane Kohlrouladen

Rezept für 10 Kohlrouladen

350 g	**vegan&moi** PURE
300 g	kaltes Wasser
300 g	Gemüsefond (abgekühlt)
50 g	Speiseöl
100 g	Zwiebelwürfel (angedünstet)
10 g	gehackter Knoblauch
10 g	Senf
10 g	Tomatenmark
10 g	Salz
1,5 g	Pfeffer
2 g	Paprika
1,5 g	Majoran
10	Weißkohlblätter (blanchiert)

Zwiebel, Knoblauch sowie die Gewürze mit **vegan&moi** PURE vermengen. Wasser, Gemüsefond und Öl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 30 Minuten quellen lassen. Die Masse in 10 gleiche Teile portionieren, auf die blanchierten Weißkohlblätter verteilen und wickeln. Nun die Kohlrouladen in einer Pfanne scharf anbraten und im Ofen bei ca. 170 °C ca. 30 Minuten garen.

Unser Tipp:

Mit Wurzelgemüse und weiterem Gemüsefond in dem Bräter der Rouladen entsteht nach dem Garen in dem Ofen auch ein leckerer veganer Bratenfond.

Cevapcici

Rezept für 3.250 g Masse

1.000 g	**vegan&moi** PURE RED
1.700 g	kaltes Wasser
140 g	Olivenöl
300 g	Zwiebeln/Schalotten (Brunoise)
20 g	Knoblauchzehen gehackt
50 g	Paprikapulver edelsüß
20 g	Paprikapulver rosenscharf
5 g	Chilipulver oder Flocken
15 g	Bohnenkraut

ggf. Salz und Pfeffer (nach Geschmack)

Zwiebel, Knoblauch sowie die Gewürze mit **vegan&moi** PURE RED vermengen. Wasser und Olivenöl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 30 Minuten quellen lassen.

Cevapcici nach Gewichtswunsch portionieren und wie gewohnt in Form bringen und weiterverarbeiten.

Klassische Beilagen: Ajvar, Paprikaschoten- und Zwiebelringe, Tomatenscheiben

Albondigas

Rezept für 3.000 g Masse

1.000 g **vegan&moi** PURE RED
1.700 g kaltes Wasser
140 g Olivenöl
40 g Salz
120 g geröstete Pinienkerne, gehackt
6 gepresste Knoblauchzehen
Tomatensauce
gehackte Petersilie als Topping

Pinienkerne, Salz und Knoblauch mit **vegan&moi** PURE RED vermengen. Wasser und Olivenöl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 30 Minuten quellen lassen. Kleine Bällchen formen (ca. walnussgroß). Eine kräftige, leicht scharfe Tomatensauce zubereiten. Bällchen in Pflanzenfett von allen Seiten braten, bis sie eine schöne Farbe angenommen haben. Dann die Bällchen in die Tomatensauce legen und noch ein wenig durchziehen lassen. Albondigas mit der Petersilie garnieren.

Classic Burger

Rezept für 24 Burger (2.880 g Burger-Masse)

1.000 g **vegan&moi** PURE RED
1.700 g kaltes Wasser
140 g Öl
Gewürze je nach Bedarf
24 Burger-Buns (Brötchen)
Blattsalat
Tomaten
Gewürzgurkenscheiben
Zwiebelringe
Vegane Käseersatz-Scheiben
Nach Belieben Ketchup o. andere Saucen

Gewürze mit **vegan&moi** PURE RED vermengen. Wasser und Öl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 15 Minuten quellen lassen und zwischenzeitlich das Gemüse waschen und in Scheiben schneiden. Burger-Patties formen und in Pflanzenfett von jeder Seite insgesamt ca. 5 Minuten braten. Weitere Zubereitung analog klassischer Burger.

Sommerrollen

Rezept für 1.500 g Masse (50 Rollen à ca. 35 g)

350 g	**vegan&moi** PURE RED
600 g	kaltes Wasser
50 g	Öl
30 g	Ingwerpaste
200 g	Chinakohl (Julienne)
3	Karotten (Julienne)
2	Zwiebeln (Brunoise)
50 g	Glasnudeln (gekocht)
20 ml	Soja Sauce
10 g	Sesamöl
10 g	Ingwerpaste
	Salz und Pfeffer
50 Blatt	Reispapier

vegan&moi PURE RED mit dem Wasser und Öl vermengen und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 30 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit das Gemüse und die Glasnudeln bei hoher Hitze in der Pfanne andünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken, danach sofort Soja Soße, Sesam Öl und Ingwerpaste auf das heiße Gemüse geben, durchmischen und abkühlen lassen. Die PURE RED Masse in der Pfanne scharf anbraten und zu einer hackfleischähnlichen Konsistenz verrühren, dann ebenfalls abkühlen lassen. Wenn alles abgekühlt ist, das vegane Hack und den Gemüse-Mix in einer Schüssel vermengen. Das Reispapier in kaltem Wasser aufweichen (Achtung: Eins nach dem anderen). Die Masse mittig auf den Reispapierblättern verteilen und dann rollen. Die Rollen kalt servieren.

Frühlingsrolle

Rezept für 1.100 g Masse (35 Rollen à ca. 35 g)

350 g	**vegan&moi** PURE RED
600 g	kaltes Wasser
50 g	Öl
30 g	Ingwerpaste
15 g	Salz
2	Karotten (Julienne)
50 g	TK Kräuter Mix (Asia Style)
35 Blatt	Wan Tan Teig

vegan&moi PURE RED mit Salz, Karotten und Kräutern vermengen. Wasser, Öl und Ingwer in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 30 Minuten quellen lassen. Eventuell nochmal mit etwas Ingwer und Salz abschmecken.

Die Masse mittig auf den Wan Tan Teigplatten verteilen. Die Ränder mit einem Pinsel und etwas Wasser einstreichen und dann rollen, anschließend frittieren.

Tacos

Rezept mit 2.000 g Chili sin carne (mit vegan&moi PURE RED) als Basis

- 2.000 g **vegan&moi**-Chili sin carne
- 40 Stck. Taco Shells oder kl. Maiswraps
- 200 g Guacamole
- 200 g Sour Creme (vegan)
- 200 g veganen geriebenen Käseersatz
- Kräuter nach Wunsch als Topping

Die Tacos auf einer sauberen Arbeitsfläche verteilen und mit ca. 2 Esslöffel **vegan&moi**-Chili sin carne mittig füllen. Tacos aufrecht in eine hitzebeständige Form setzen. Etwas geriebenen Käse darauf streuen und bei 200°C Umluft für ca. 8 Minuten gratinieren. Die heißen Tacos aus dem Ofen nehmen, mit Guacamole, Sour Creme und frischen Kräutern garniert direkt servieren.

Bruschetta

Rezept ergibt ca. 40 Stück

- 700 g **vegan&moi** PURE RED
- 1.200 g kaltes Wasser
- 100 g Pflanzenöl
- 250 g Champignons (Scheiben)
- 250 g Kräuterdip/-quark
- 200 g geriebener Käse
- 2 Stangen Frühlingslauch (Röllchen)
- 3 Ciabatta (Scheiben)
- Gewürze nach Wunsch

Gewürze mit **vegan&moi** PURE RED vermengen. Wasser und Öl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 15 Minuten quellen lassen, inzwischen die Ciabattascheiben goldbraun rösten. **vegan&moi** Masse in einer Pfanne (wie Hack) krümelig braten. Brotscheiben mit Dip bestreichen, 3 Champignonscheiben, gebratenes Hack und Käse darauf geben und überbacken. Vorm Servieren mit Lauchröllchen garnieren.

Bolognese

Rezept für ca. 6.000 g Bolognese

1.000 g **vegan&moi** AROMATIC
2.000 g kaltes Wasser
2.400 g stückige Dosen-Tomaten
50 g Tomatenmark
6 Zwiebeln (Brunoise)
5 Knoblauchzehen fein gehackt
5 Karotten (Brunoise)
Salz, Pfeffer, Oregano

Wasser in die **vegan&moi** AROMATIC geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 15 Minuten quellen lassen. Die Bolognese wird nun analog der Fleischvariante zubereitet, denn die Masse lässt sich wie Hackfleisch verarbeiten, wird jedoch nach Zugabe aller Zutaten nur ca. 5 Minuten eingekocht. Bolognese zu Nudeln servieren oder für weitere Rezepte (z. B. Lasagne oder Canneloni) verwenden.

Lasagne

Rezept mit 6.000 g veganer Bolognese als Basis

6.000 g **vegan&moi**-Bolognese
2.500 g vegane Béchamelsauce
ca. 48 Lasagneplatten für 4 Lagen
1.200 g veganen geriebenen Käseersatz

Lasagne ganz klassisch bzw. nach Hausrezept zubereiten.

Cannelloni

Rezept mit 3.000 g veganer Bolognese, reicht für 48 Cannelloni

3.000 g **vegan&moi**-Bolognese
1.200 g vegane Béchamelsauce
1.800 g veganen geriebenen Käseersatz

Die vegane Bolognese genauso wie die klassische verarbeiten, die Cannelloni füllen und überbacken.

Pizza mit veganem Hack

Rezept für 10 Pizzen

1.000 g **vegan&moi** AROMATIC
2.000 g kaltes Wasser
Italienische Gewürzmischung nach Geschmack
20 Tomaten grob gewürfelt
ca. 1.000-1.500 g passierte Tomaten (je nach Größe der Pizzaböden)
10 Pizzaböden
Belag nach belieben: z.B. Tomaten, Pesto, Basilikum, Rucola

Gewürzmischung mit **vegan&moi** AROMATIC vermengen. Wasser in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 15 Minuten quellen lassen. Die Masse scharf anbraten, dann mit einem Kochlöffel ein wenig zerteilen und weiterbraten bis die Masse krümelig brät und ein wenig Farbe bekommt. Tomatenwürfel dazu geben, kurz weiterbraten, dann von den passierten Tomaten ca. 100 g unter die Masse rühren und Pfanne vom Herd nehmen. Pizzen mit passierten Tomaten bestreichen, die **vegan&moi**-Masse verteilen und mit gewünschten Zutaten belegen.

Blätterteigschnecken

Rezept für ca. 120 Blätterteigschnecken

1.000 g **vegan&moi** AROMATIC
2.000 g kaltes Wasser
60 g Schnittlauch in feinen Ringen
ca. 6 frische Blätterteigplatten, je nach Größe

Schnittlauch mit **vegan&moi** AROMATIC vermengen. Wasser in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 15 Minuten quellen lassen. Blätterteigplatten halbieren. Masse jeweils auf ca. ¾ der Platte verteilen, den Rest mit Wasser bestreichen. Blätterteig aufrollen. Ca. 1,5-2 cm dicke Scheiben abschneiden und auf Backbleche mit Backpapier legen. Bei 200°C ca. 15 Minuten backen. Die Mini-Schnecken können auch roh oder gebacken tiefgefroren werden.

Königsberger Klopse

Rezept für ca. 50 kleine Klopse (Gesamtgewicht der Masse: ca. 3.200 g)

- 1.000 g **vegan&moi** AROMATIC
- 2.000 g kaltes Wasser
- 6 kl. Zwiebeln/Schalotten (Brunoise)
- ca. 4,0 l Gemüsebrühe zum Kochen der Klopse
- 1,5 l Gemüsebrühe für die Sauce
- ca. 100 g vegane Butter
- ca. 90 g Mehl
- Kapern nach Geschmack
- 1,5 l vegane Sahne
- Saft von 3 Zitronen
- Salz, Pfeffer, Piment
- gehackte Petersilie

Zwiebeln mit **vegan&moi** AROMATIC vermengen. Wasser in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 15 Minuten quellen lassen. Nun ganz klassisch die vegane Kapersauce zubereiten. Brühe aufstellen und Klopse formen. Klopse in die kochende Brühe geben und je nach Größe 7-10 Minuten gar ziehen (die Brühe darf nur leicht köcheln), bis sie auftauchen.

Grillspieße

Rezept für ca. 40 Spieße

1.000 g **vegan&moi** AROMATIC
2.000 g kaltes Wasser
30 Weizen Tortillas (Durchmesser ca. 20 cm)

Wasser in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 15 Minuten quellen lassen. Wer mag, kann zuvor die trockene Mischung noch mit Kräutern oder Gewürzen vermengen. Die Tortillas gleichmäßig mit der **vegan&moi**-Masse bestreichen, dabei ringsherum einen Rand von gut 1 cm frei lassen. Tortillas möglichst fest aufrollen. Die leeren Enden der Rollen wegschneiden. Aus jeder Rolle 6 Stücke schneiden. Pro Spieß 5 Stücke flach liegend aufspießen. Nun die Spieße in heißem Pflanzenfett von beiden Seiten ca. 4-5 Minuten braten oder auf den Grill legen und von beiden Seiten grillen.

Maultaschen

Rezept für 36 Stück

1.000 g **vegan&moi** AROMATIC
2.000 g kaltes Wasser
1.800 g Nudelteig
6 Zwiebeln (in Brunoise)
3 l Gemüsebrühe
etwas Mehl zum bestäuben
ca. 100 g Eigelbersatz oder Wasser

Zuvor vorbereiten:
Gemüsebrühe mit verschiedenen Gemüsesorten als Einlage

Zwiebeln mit **vegan&moi** AROMATIC vermengen. Wasser in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 15 Minuten quellen lassen. Den Nudelteig ausrollen und die Füllung mit einem Spritzbeutel der Länge nach (2 Streifen ca. 2 cm dick) auf den unteren Teil des Teiges aufspritzen und leicht verstreichen, so dass die Masse ca. ¼ der Fläche bedeckt. Den oberen Teil des Teiges mit Eigelbersatz oder Wasser einstreichen. Jetzt den Nudelteig von unten nach oben gleichmäßig und locker aufrollen. Die so entstanden Rolle mit etwas Mehl bestäuben. Mit dem Stiel eines Holzlöffels die Größe der Maultaschen durch runterdrücken einteilen. Mit einem Messer dann die Maultaschen durchschneiden. Maultaschen in kochende Gemüsebrühe geben und 10-12 Minuten bei schwacher Hitze gar ziehen lassen. In der bereits vorbereiteten Gemüsebrühe mit Gemüseeinlage servieren.

Kartoffelpraline

Rezept für 72-84 Stück

1.000 g **vegan&moi** AROMATIC
2.000 g kaltes Wasser
60 g gehackte Petersilie
4.500 g Kloßteig halb & halb

Gehackte Petersilie mit **vegan&moi** AROMATIC vermengen. Wasser in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 15 Minuten quellen lassen und dann Bällchen formen. Aus dem Kloßteig entsprechend viele Kugeln formen. Jeweils in die Mitte eine Vertiefung drücken, ein Bällchen hineingeben und wieder zum runden Kloß formen. Die Klöße etwas platt drücken und viereckig formen. Die Kartoffelpralinen in veganer Butter von beiden Seiten schön knusprig braten, pro Seite insgesamt ca. 5 Minuten. Dazu passt zum Beispiel Champignons-Lauch-Gemüse.

Chili sin carne

Rezept für ca. 10 kg Chili

1.000 g **vegan&moi** AROMATIC oder PURE RED (dann: 1.700 g Wasser + 140 g Öl und 40 g Salz)
2.000 g kaltes Wasser
6 Zwiebeln gewürfelt
12 Knoblauchzehen fein gewürfelt
6 Paprikaschoten grob gewürfelt
600 g frische Tomaten klein geschnitten
1.000 g Dosen-Mais
1.200 g Kidneybohnen
2.400 g stückige oder passierte Tomaten
Cayennepfeffer, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß, Chilipulver/getrocknete Chili
ggf. etwas Gemüsebrühe zum Verdünnen

Wasser in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 15 Minuten quellen lassen. Das Chili sin Carne kann nun analog des original Rezepts mit Hackfleisch zubereitet werden, da sich die **vegan&moi** Masse genauso verarbeiten lässt.

Fillmassen

Gärtnerin Art

Füllmasse reicht für ca. 90 Teilchen / Stangen mit je 45 g Füllung.

vegan&moi AROMATIC	1.000 g
Lauchzwiebelringe	400 g
Käse gerieben	500 g
Béchamelsauce	1.500 g
Wasser (kalt)	625 g
Salz	15 g
Muskat	5 g

Lauchzwiebeln, Käse, Salz und Muskat mit **vegan&moi** AROMATIC vermengen. Wasser und Béchamelsauce in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Die Füllung kann sofort weiterverarbeitet werden.

South style

Füllmasse reicht für ca. 100 Teilchen / Stangen mit je 45 g Füllung.

vegan&moi AROMATIC	1.000 g
Wasser (kalt)	2.150 g
Paprika (Brunoise)	300 g
Mais	450 g
Kidneybohnen	450 g
Cheddar, gerieben	600 g
Paprikapulver (scharf)	5 g

Alle Zutaten in die Mischung geben, Wasser dazugeben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 10 Minuten quellen lassen. Die Füllmasse innerhalb von 30 Minuten verarbeiten.

Italien style

Füllmasse reicht für ca. 90 Teilchen / Stangen mit je 45 g Füllung.

vegan&moi AROMATIC	1.000 g
Wasser (kalt)	1.850 g
Schalotten (Brunoise)	180 g
TK-Kräutermischung	50 g
Tomaten, stückig	900 g
veganer Reibekäse Mozzarella-Style	450 g

Alle Zutaten in die Mischung geben, Wasser dazugeben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 10 Minuten quellen lassen. Die Füllmasse innerhalb von 30 Minuten verarbeiten.

Info

Die verwendeten, nicht veganen Zutaten, können selbstverständlich durch die entsprechenden veganen Ersatzprodukte ausgetauscht werden, um die Rezeptur strikt vegan zu halten.

Griechische Art

Füllmasse reicht für ca. 90 Teilchen / Stangen mit je 45 g Füllung.

vegan&moi AROMATIC	1.000 g
Wasser (kalt)	2.000 g
Fetawürfel	600 g
Oliven in Scheiben	300 g
Spinat (TK)	600 g
Gyrosgewürz	30 g
Rosmarin	5 g

Alle Zutaten in die Mischung geben, Wasser dazugeben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 10 Minuten quellen lassen. Die Füllmasse innerhalb von 30 Minuten verarbeiten.

Französische Art

Füllmasse reicht für ca. 90 Teilchen / Stangen mit je 45 g Füllung.

vegan&moi AROMATIC	1.000 g
Wasser (kalt)	2.000 g
Schalotten (Brunoise)	300 g
Frühlingslauch (Ringe)	300 g
Crème fraîche (vegan)	600 g
Reibekäse (vegan)	30 g

Alle Zutaten in die Mischung geben, Wasser dazugeben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 10 Minuten quellen lassen. Die Füllmasse innerhalb von 30 Minuten verarbeiten.

Jägerin Art

vegan&moi AROMATIC	1.000 g
Pilze (gehackt)	500 g
Kräuter gehackt	50 g
Röstzwiebeln	125 g
Crème fraîche	1.500 g
Wasser (kalt)	750 g
Salz	20 g

Füllmasse reicht für ca. 90 Teilchen / Stangen mit je 45 g Füllung.

Pilze, Kräuter, Röstzwiebeln und Salz mit **vegan&moi** AROMATIC vermengen. Wasser und Crème fraîche in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Die Füllung kann sofort weiterverarbeitet werden.

Merguez

Rezept für 3.000 g Masse

vegan&moi PURE RED	1.000 g
Öl	140 g
Wasser (kalt)	1.700 g

Merguez-Gewürz (je nach Würzmischung 5-15%)
Salz nach Bedarf

Merguezgewürz (bei Trockengewürz) mit **vegan&moi** PURE RED vermengen. Wasser und Öl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Ohne Quellzeit wie üblich zu Würsten weiterverarbeiten. Bei Verwendung von Flüssiggewürz das Merguezgewürz mit dem Wasser und Öl vermengen, in die **vegan&moi** PURE RED geben und dann wie oben beschrieben weiterverfahren.
Die Würste 30 Min. bei 75 °C brühen (nicht in der Brühkammer).

Bratwurst classic

Ergibt 1 kg neutrale vegane Grundmasse zuzüglich Kräuter und Gewürze

vegan&moi PURE	350 g	Grundrezeptur für Bratwürste
Öl	50 g	
Wasser	600 g	
Salz	22,5 g	
Pfeffer, weiß	3 g	
Majoran	2 g	
Muskat	2 g	
Petersilie	2 g	

Die Gewürze mit **vegan&moi** PURE vermengen. Wasser und Öl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Ohne Quellzeit wie üblich zu Würsten weiterverarbeiten.
Nach dem füllen der Wursthüllen die Produkte 30 Min. bei 75C° brühen, dadurch erhalten sie eine schöne Stabilität.

Käse-Chili Griller

Ergibt 1 kg neutrale vegane Grundmasse zuzüglich Kräuter und Gewürze

vegan&moi PURE	350 g
Öl	50 g
Wasser (kalt)	600 g
Salz	22,5 g
Käse, vegan	100 g
Cayennepfeffer	5 g
Pfeffer, weiß	3 g
Paprika edelsüß	6 g
Knoblauchpulver	2 g
Zucker	2 g
Chiliflocken	5 g
Paprika rot Würfel frisch	50 g

Die Zubereitung erfolgt analog der Bratwurst classic

KRAFTICUS
VEGAN FOOD

www.krafticus.de / www.vegan-moi.com