



VEGGIECUS

— Plant Based Solutions —

REZEPTIDEEN MIT UNSEREN BASISMISCHUNGEN





Inhalt

4	Grundrezepturen
6	Rezepte mit der Mischung Base White
7	Nuggets & Burger Patty
8	Hackbraten
9	Kohlrouladen
10	Rezepte mit der Mischung Base Red
10	Cevapcici
11	Albondigas
12	Classic Burger
13	Sommerrollen
14	Frühlingsrollen
15	Tacos & Bruschetta
16	Rezepte mit der Mischung Base Aromatic
16	Bolognese
17	Lasagne & Cannelloni
18	Pizza mit veganem Hack
19	Blätterteigschnecken
20	Königsberger Klopse
21	Maultaschen
22	Chili sin Carne
23	Füllmassen

vegane Cevapcici

Seite 10



Grundrezepteuren

Base Aromatic

Burger Patties

Rezept für ca. 25 Patties à 120 g

- 1.000 g Base Aromatic
- 2.000 g kaltes Wasser

Base 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.



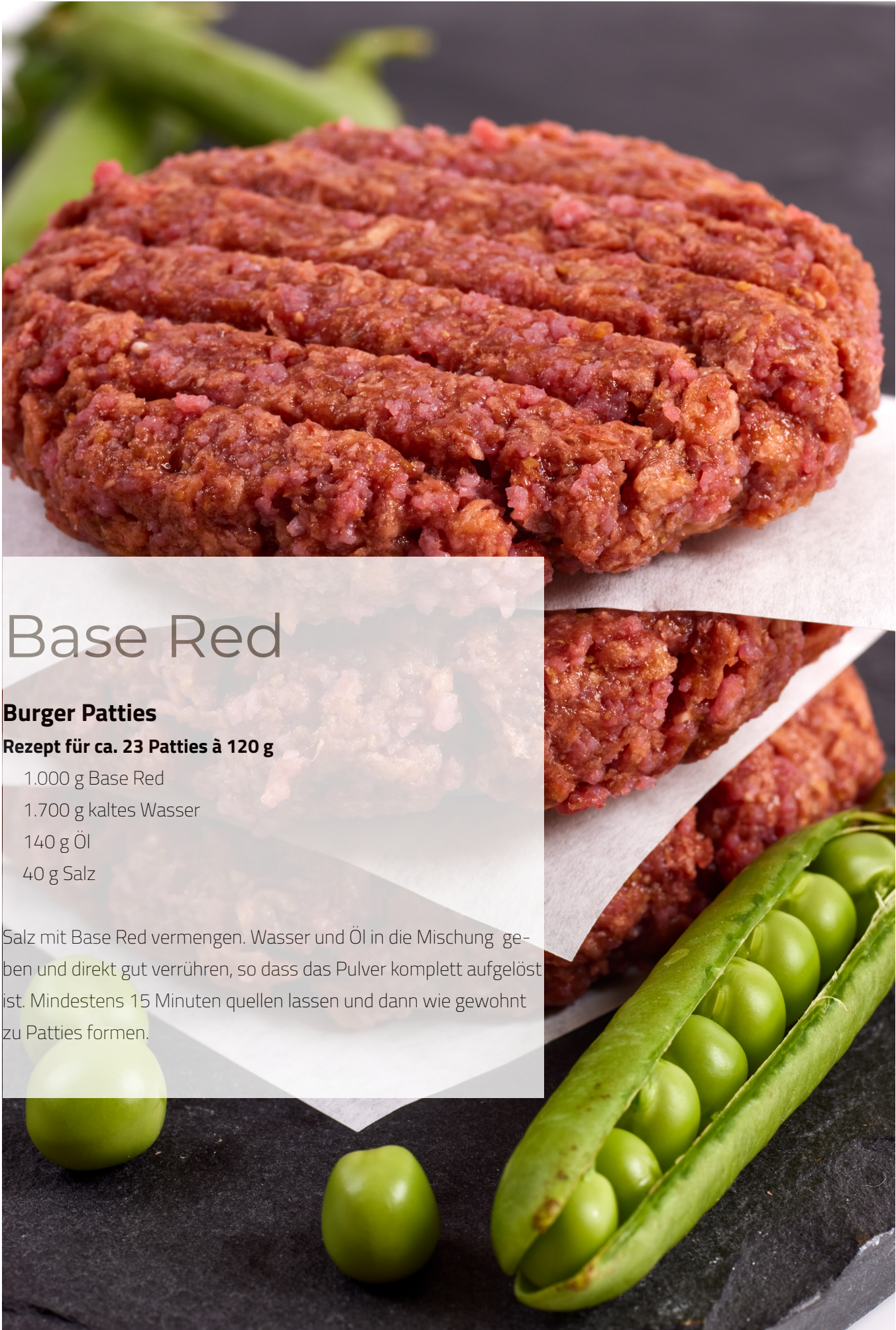
Base White

Nuggets „Chicken Style“

Rezept für ca. 95 Nuggets à 30 g

- 1.000 g Base White
- 1.700 g kaltes Wasser
- 140 g Öl
- 40 g Salz

Salz mit Base White 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.



Base Red

Burger Patties

Rezept für ca. 23 Patties à 120 g

- 1.000 g Base Red
- 1.700 g kaltes Wasser
- 140 g Öl
- 40 g Salz

Salz mit Base 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 Base White
1.700 g kaltes Wasser
140 g Öl
40 g Curry-Mix
20 g Salz
800 g Käse (Würfel oder
Portionen zu 10 g)

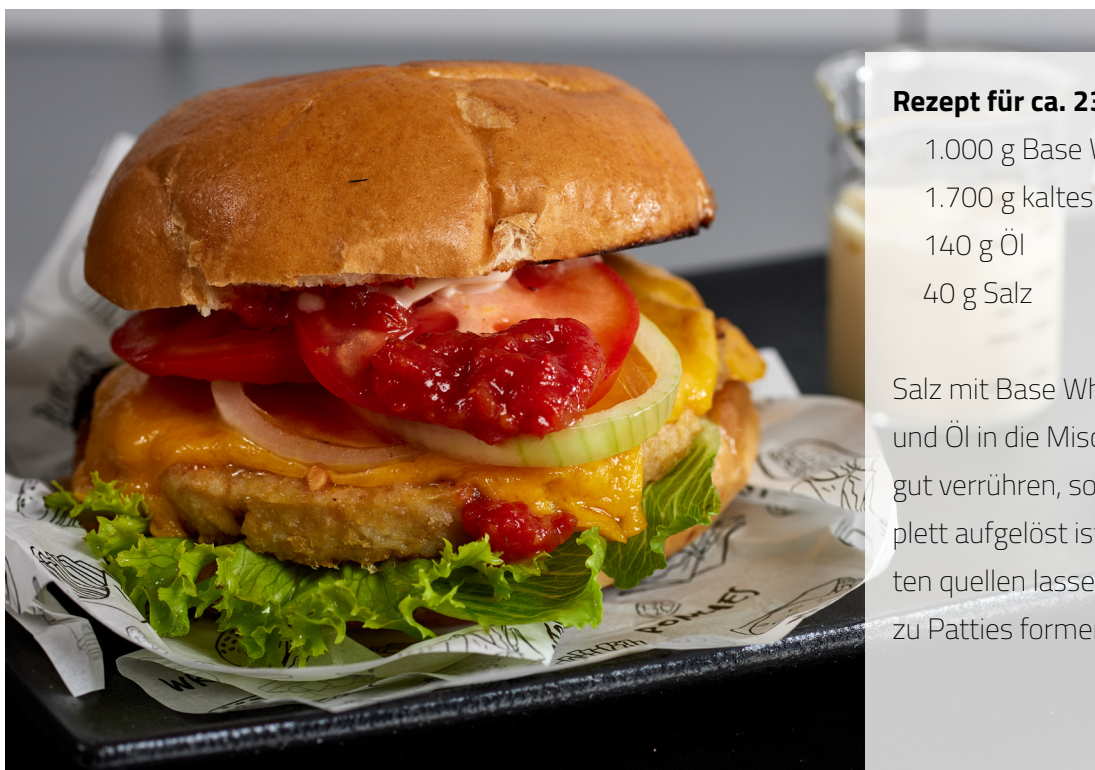
Salz und Curry-Mix mit Base White vermengen. Wasser und Öl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 15 Minuten quellen lassen. Bei der Formgebung der Nuggets den Käse in die Mitte

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 Base White
1.700 g kaltes Wasser
140 g Öl
40 g Salz

Salz mit Base White 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 Base White
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 Base White 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 Base White
- 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 Base White 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 Base 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 Base 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 Base 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 Base 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.

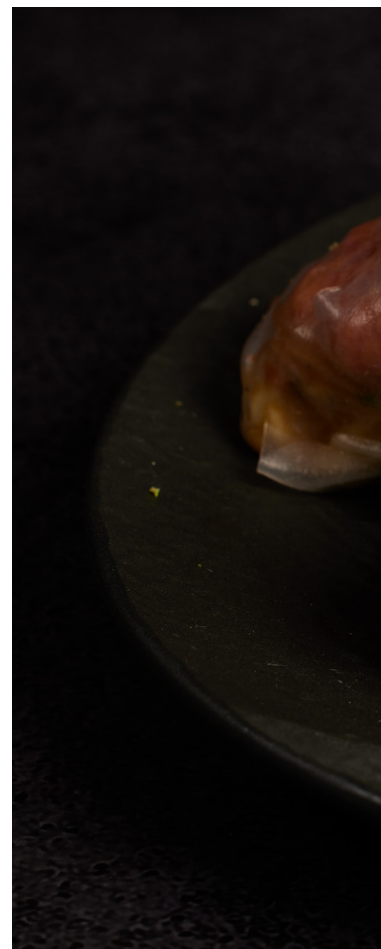
Classic Burger



Rezept für 24 Burger (2.880 g Burger-Masse)

- 1.000 g Base 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 Base 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.

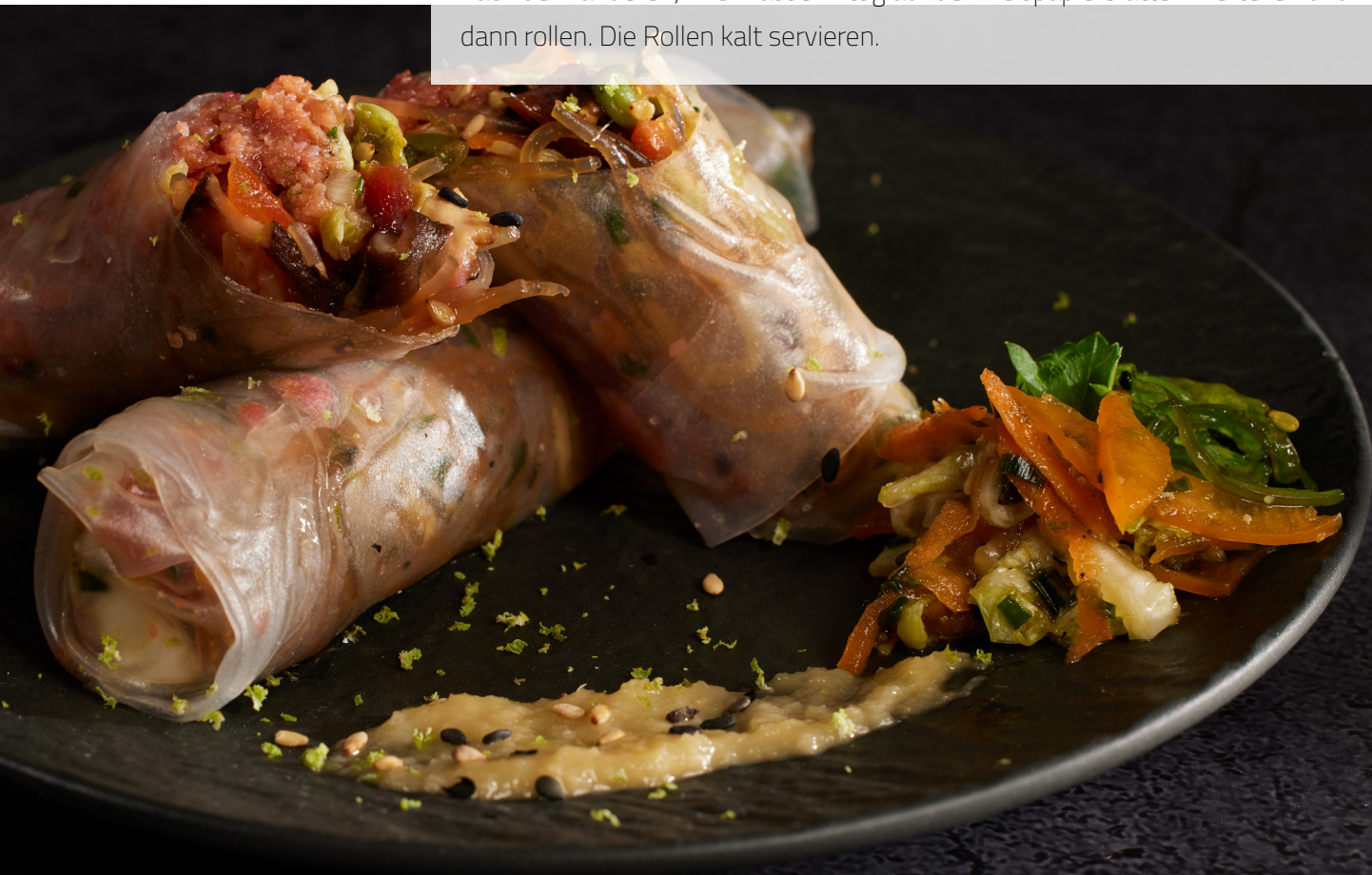


Sommerrollen

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

350 g	Base 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

Base 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	Base 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

Base 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 Base Red) als Basis

- 2.000 g 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 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 Base Red | 200 g geriebener Käse |
| 1.200 g kaltes Wasser | 2 Stangen Frühlingslauch (Röllchen) |
| 100 g Pflanzenöl | 3 Ciabatta (Scheiben) |
| 250 g Champignons (Scheiben) | Gewürze nach Wunsch |
| 250 g Kräuterdip/-quark | |

Gewürze mit Base 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. 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 Base 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 Base 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 Bolognese

2.500 g vegane Béchamelsauce

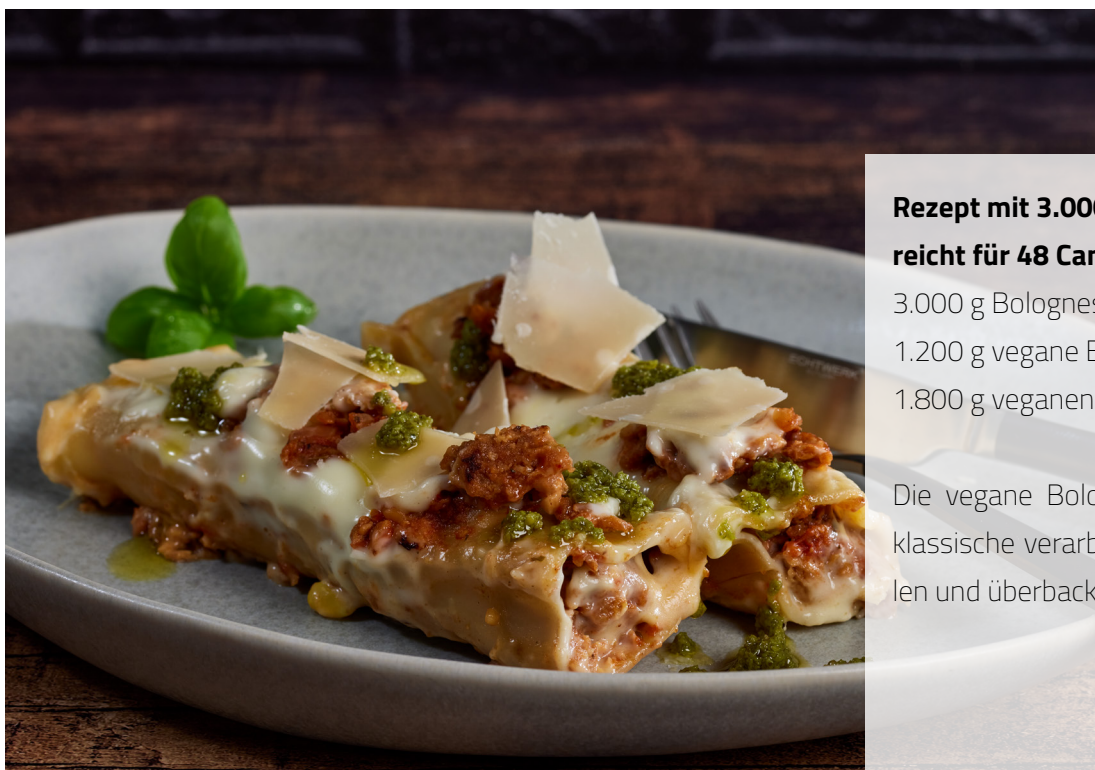
ca. 48 Lasagneplatten für 4 Lagen

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 Bolognese

1.200 g vegane Béchamelsauce

1.800 g veganen geriebenen Käseersatz

Die vegane Bolognese genauso wie die
klassische verarbeiten, die Cannelloni fül-
len und überbacken.

Pizza mit veganem Hack



Rezept für 10 Pizzen

1.000 g Base 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 Base 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 Masse verteilen und mit gewünschten Zutaten belegen.

Blätterteigschnecken

Rezept für ca. 120 Blätterteigschnecken

1.000 g Base Aromatic

2.000 g kaltes Wasser

60 g Schnittlauch in feinen Ringen

ca. 6 frische Blätterteigplatten, je nach Größe

Schnittlauch mit Base 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. $\frac{3}{4}$ 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 Base Aromatic	ca. 90 g Mehl
2.000 g kaltes Wasser	Kapern nach Geschmack
6 kl. Zwiebeln/Schalotten (Brunoise)	1,5 l vegane Sahne
ca. 4,0 l Gemüsebrühe zum Kochen der Klopse	Saft von 3 Zitronen
1,5 l Gemüsebrühe für die Sauce	Salz, Pfeffer, Piment
ca. 100 g vegane Butter	gehackte Petersilie

Zwiebeln mit Base 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.

Rezept für 36 Stück

1.000 g Base 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 Base 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. $\frac{1}{4}$ 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 entstandene 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.



Maultaschen

Chili sin carne



Rezept für ca. 10 kg Chili

- 1.000 g Base Aromatic oder Base 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 Masse genauso verarbeiten lässt.

Füllmassen



Gärtnerin Art

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

Base 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 Base 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.

Base 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.



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.

Base 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

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.

Base 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.

Base 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

Base 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

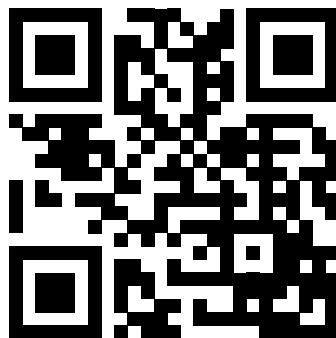
Füllmasse reicht für ca. 90 Teilchen / Stangen mit je 45 g Füllung.

Pilze, Kräuter, Röstzwiebeln und Salz mit Base 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.



VEGGIECUS

— Plant Based Solutions —



Tel: +49 6831 937 222
hello@veggiecus.de

www.veggiecus.de

VEGGIECUS wird vertrieben durch

Koordination Krafticus GmbH

Grostrowstraße 1, 66740 Saarlouis, Germany

www.krafticus.de