

Vegan *easy classic*

Die beste Wahl zur Zubereitung von
100 % veganen Fleischalternativen



Die beste Wahl zur Zubereitung von veganen Fleischalternativen

Vegan *easy classic*

Art. 01238200001.0, 1-kg-Beutel

Art. 01238100004.0, 4-kg-Eimer

Mit unserer hellen, geschmacksneutralen Basismischung **Vegan easy classic** bereiten Sie unter Zugabe von Wasser, Speiseöl, Salz und Gewürzen diverse Bratwurstsorten, Füllmassen sowie Ersatz für Pouletfleisch (Planted Chicken), wie z.B. Nuggets her.

Vegan easy classic ist auch ideal für alle, die sich einen veganen Hackfleischersatz für Burger Patties, Frikadellen, Bolognese-Saucen usw. wünschen. Eine rötliche Färbung erzielen Sie ganz einfach durch die Zugabe von mildem Paprikapulver.



Warum Vegan easy classic?

Die fein abgestimmte pflanzliche Proteinmischung macht **Vegan easy classic** zur Top Fleischalternative mit prima Biss und fleischigem Mundgefühl.

Vielseitig & individuell: mit **Vegan easy classic** bereiten Sie eine Vielzahl von feinen veganen Fleischalternativen zu. Fügen Sie nur Wasser, Speiseöl, Salz und Gewürze hinzu.

Bratwürste, Nuggets, Burger Patties, Frikadellen, Hackfleischtätschli, Bolognese-Sauce, Chili sin carne, Lasagne usw. lassen sich mit **Vegan easy classic** vorproduzieren und einfrieren.

Vegan easy classic schmeckt zubereitet richtig gut und verfügt über hochwertiges Eiweiss.

Ideal zur Vorratshaltung: **Vegan easy classic** ist 12 Monate ungekühlt haltbar.



Vegane Bratwurst

Vegan easy classic	350 g
Speiseöl.....	50 g
Wasser (eiskalt).....	600 g
Salz.....	22 g
Pfeffer, weiss.....	3 g
Majoran.....	2 g
Muskat.....	2 g
Petersilie.....	2 g

Kurz und schonend mischen (nicht im Kutter) und wie gewohnt weiterverarbeiten.

Vegane Merguez

Vegan easy classic	350 g
Speiseöl.....	50 g
Wasser (eiskalt).....	600 g
Salz.....	22 g
Merguez Gewürz.....	nach Bedarf

Eine rötliche (Fleisch)-Färbung erzielen Sie durch die Zugabe von mildem Paprikapulver.

Kurz und schonend mischen (nicht im Kutter) und wie gewohnt weiterverarbeiten.





Veganer Burger

Vegan easy classic	350 g
Speiseöl.....	50 g
Wasser (eiskalt).....	600 g
Salz.....	15 g

Burger Buns (Brötchen)

Blattsalat

Tomaten

Gewürzgurkenscheiben

Zwiebelringe

Veganer Käseersatz in Scheiben

Nach Belieben Ketchup oder andere Sauce

Eine rötliche (Fleisch)-Färbung erzielen Sie durch die Zugabe von mildem Paprikapulver.

Vegan easy classic, Speiseöl, Wasser und Salz kurz und schonend mischen, mind. 30 Minuten quellen lassen, anschliessend zu Burger Patties formen und in Pflanzenfett von jeder Seite gut anbraten. Weitere Zubereitung wie gewohnt.

Vegane Nuggets

Vegan easy classic	350 g
Speiseöl.....	50 g
Wasser (eiskalt).....	600 g
Salz.....	15 g

Kurz schonend mischen (nicht im Kutter), mind. 30 Minuten quellen lassen, zu passenden Nuggets formen, mit Speiseöl benetzen, in Semmelbrösel tauchen und in der Fritteuse oder in der Pfanne knusprig braten.





Vegane Füllung Teiglinge

Vegan easy classic.....	350 g
Speiseöl.....	50 g
Wasser (eiskalt).....	700 g
Salz.....	15 g

Eine rötliche (Fleisch)-Färbung erzielen Sie durch die Zugabe von mildem Paprikapulver.

Nach Belieben mit weiteren Zutaten, Gewürzen und Kräutern verfeinern.

Vegan easy classic mit Speiseöl, Wasser und Salz kurz und schonend mischen, mind. 30 Minuten quellen lassen, anschliessend Blätterteiglinge, Softrollsteiglinge usw. füllen und wie gewohnt weiterverarbeiten.

Vegane Bolognese

Vegan easy classic.....	350 g
Speiseöl.....	50 g
Wasser (eiskalt).....	600 g
Salz.....	15 g
Stückige Dosen Tomaten.....	800 g
Tomatenmark.....	20 g
Zwiebeln (Brunoise).....	2 Stück
Knoblauchzehen fein gehackt.....	2 Stück
Karotten (Brunoise).....	2 Stück
Salz, Pfeffer, Oregano.....	nach Bedarf

Eine rötliche (Fleisch)-Färbung erzielen Sie durch die Zugabe von mildem Paprikapulver.

Vegan easy classic mit Speiseöl, Wasser und Salz kurz und schonend mischen, mindestens 30 Minuten quellen lassen. Die Masse lässt sich wie Hackfleisch verarbeiten, wird jedoch nach Zugabe aller Zutaten nur ca. 5 Minuten eingekocht. Bolognese zu Spaghetti servieren oder für weitere Rezepte z.B. Lasagne oder Canneloni verwenden.





Vegane Füllung Pasta

Vegan easy classic	350 g
Speiseöl.....	50 g
Wasser (eiskalt).....	700 g
Salz	15 g

Eine rötliche (Fleisch)-Färbung erzielen Sie durch die Zugabe von mildem Paprikapulver.

Nach Belieben mit weiteren Zutaten, Gewürzen und Kräutern verfeinern.

Vegan easy classic, Speiseöl, Wasser und Salz kurz und schonend mischen, mindestens 30 Minuten quellen lassen, anschliessend Pasta, Maultaschen usw. füllen. Wie gewohnt weiterverarbeiten.

Vegan *easy classic*

Art. 01238200001.0, 1-kg-Beutel

Art. 01238100004.0, 4-kg-Eimer