

endori

veggie kochbuch

Weihnachts-Edition



AUF DIE PFÄNNCHEN, VEGGIE, LOS!

veggie inspiration für euer raclette



endori



MINI-PIZZA

mit **endori veggie pulled** thymian knoblauch



Deine Mini-Pizza aus dem Pfännchen kannst du dir natürlich nach Belieben belegen. Wie wäre es mit unserem würzigen endori veggie pulled thymian knoblauch, Artischocken, schwarzen Oliven und Paprika? Pizzateig im Pfännchen auslegen, Toppings drauf, mit Käse bestreuen und ratzfatz fertig!



GEFÜLLTE ZUCCHINI mit **endori veggie hack (roh)**



Appetit auf gefüllte Zucchini? Für die würzige Füllung brauchst du unser rohes endori veggie hack, gewürfelte Paprika, etwas scharfen Ajvar und veganen Feta.



KEBAB-PFÄNNCHEN

mit **endori veggie kebab** koriander paprika



Hol dir Nahost in dein Pfännchen mit unserem endori veggie kebab koriander paprika, knackigen Oliven, Zwiebeln und Tomate, überbacken mit veganem Feta. Dazu frisches Weißbrot und selbstgemachter Tsatsiki, die ohnehin auf der reich gedeckten Raclette-Tafel nicht fehlen dürfen.

endori

ÜBERBACKENE GNOCCHI mit endori veggie pulled

Für die Käsesauce benötigst du 250ml Milch, 2 Esslöffel Frischkäse, 50g würzigen Käse, Salz, Pfeffer und etwas Muskat. Bestreut mit frischem Basilikum, Petersilie und endori veggie pulled ein leckerer Sattmacher für dein Raclette!



CURRYWURST-PFÄNNCHEN mit endori veggie currywurst

Echte Currywurst gibt's nur am Berliner Kiosk? Bei uns halten sie auch Einzug ins Festtagsmenü und sind im Handumdrehen mit unseren endori veggie bratwürsten, einer würzigen Currysauce und Mais gezaubert.



GEFÜLLTE CHAMPIGNONS mit endori veggie hack

Die gefüllten Champignons, gefüllt mit endori veggie hack, Käse und frischen Kräutern, lassen sich perfekt im Vorfeld vorbereiten und sind eine leckere Bereicherung für dein Raclette-Menü.



endori



endori

PILZGESCHNETZELTES

mit endori veggie pulled



FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Für das Geschnetzelte:

- 2 Pck. endori veggie pulled
- 1 Zwiebel, klein
- 1 Rosmarinzwieg
- 20 g Petersilie, frisch
- 25 g Pflanzenmargarine
- 300 g Cranberries
- 100 g Pilzmischung
- 100ml Mandelsahne

Für den Rotkohl:

- 500 g Rotkohl
- 2 Äpfel
- 30 g Pflanzenmargarine
- 300 ml Apfelsaft, naturtrüb
- etwas Speisestärke
- 3 EL Zucker

Für die Klöße:

- 1 Scheibe altes Brot
- 40 g Panko o. Paniermehl
- 40 g Pflanzenmargarine
- 750 g Kloßteig
- etwas Salz

ZUBEREITUNG

Für das Geschnetzelte die Zwiebel in Scheiben schneiden. Rosmarin vom Zweig ziehen und mit Petersilie grob hacken. Margarine in einer großen Pfanne erwärmen und Cranberries darin für 3 Minuten braten. Zwiebeln, endori veggie pulled und Pilze in die Pfanne geben und 5 Minuten braten. Die gehackten Kräuter dazugeben und mit der Mandelsahne ablöschen. 3 – 4 Minuten bei niedriger Hitze einköcheln.

Den Rotkohl in feine Streifen schneiden. Die Äpfel waschen und grob reiben. Einen großen Topf mit Margarine erhitzen, Rotkohl dazugeben und 3 Minuten dünsten. Anschließend mit Apfelsaft ablöschen. Salz, Zucker und Apfel hinzugeben. Bei mittlerer Hitze 30 Minuten weitergaren. Immer wieder umrühren. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und nach und nach dem Rotkohl zufügen, bis er glänzt und sämig ist.

Für die Klöße Brot in kleine Würfel schneiden. Pflanzenmargarine in einer Pfanne erhitzen und Brotwürfel darin goldbraun rösten. Mit einer Prise Salz abschmecken. Erneut Pflanzenmargarine in die vorher verwendete Pfanne geben und Brösel (Panko oder Paniermehl) darin goldbraun braten. 8 kleine Klöße aus dem Teig formen. Brotwürfel in die Mitte geben und wieder verschließen. Währenddessen einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Klöße in siedendem Wasser kochen, bis sie oben schwimmen. Klöße auf Tellern mit Bröseln bestreuen, dazu Geschnetzelttes und Rotkohl reichen.

Guten Appetit!



endori



NUSSBRATEN

mit endori veggie hack



Profi-Tipp:
Zum leckeren Nussbraten
Süßkartoffelpüree und
Rosenkohl servieren.

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Für den Braten:

- 1 Pck. endori veggie hack
- 200 g Sellerie
- 100 g Karotten
- 1 Zwiebel
- 2 Scheiben Brot vom Vortag
- 100 ml Sahne, vegan
- 200 g Hasel- und Walnüsse
- 50 g Petersilie, frisch
- 200 g Backpflaumen
- 2 EL Senf
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Süßlupinenmehl
- Öl, Salz & Pfeffer

Für die Bratensauce:

- 1 Bund Suppengrün
- 1 Zwiebel
- 300 g Champignons, braun
- 2 EL Tomatenmark
- 200 g Zuckerrübensirup
- 500 ml Rotwein
- 500 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Kartoffelstärke
- 1 EL Balsamico, dunkel

ZUBEREITUNG

Für den Braten den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Sellerie, Karotten und Zwiebel in feine Würfel schneiden. Etwas Öl in einer mittelgroßen Pfanne erhitzen und das Gemüse hinzugeben. Bei mittlerer Hitze 3 Minuten dünsten.

Das endori veggie hack zusammen mit dem Gemüse in eine große Schüssel geben. Brot mit der veganen Sahne in einer kleinen Schüssel vermengen und 5 Minuten einweichen lassen. Die Nüsse, Petersilie und Backpflaumen grob hacken und zur veggie hack-Gemüsemischung geben. Senf, Tomatenmark, Süßlupinenmehl und Brot hinzugeben und zu einem Teig kneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen, den Teig hineinfüllen und 40 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen.

Für die Bratensauce etwas Öl in einem Topf erhitzen. Suppengrün und eine fein gewürfelte Zwiebel dazugeben und bei mittlerer Hitze 15 Minuten dünsten. Braune Champignons halbieren, zum Gemüse geben und weitere 15 Minuten dünsten. Tomatenmark und Zuckerrübensirup hinzugeben und 1 – 2 Minuten köcheln lassen. Mit Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen. Eine Stunde bei geringer Hitze köcheln.

Danach alles durch ein feines Sieb passieren. Die Sauce erneut aufkochen. Währenddessen die Kartoffelstärke mit 4 EL kaltem Wasser vermengen und die Sauce damit nach und nach abbinden, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Zum Schluss die Sauce mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken.

Guten Appetit!



endori



STROGANOFF-TÖRTCHEN

mit endori veggie pulled thymian knoblauch



FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Für die Törtchen:

- 1 Pck. **veggie pulled** thymian knoblauch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Thymianzweig
- 100 g Enoki-Pilze
- 100 ml Gemüsebrühe
- 540 g Blätterteig
- 1 Ei
- Öl

Für den Salat:

- 100 g Pekanüsse
- 200 g Grünkohl
- 1 Granatapfel
- 1 EL Essig
- 1 TL Senf
- 2 EL Öl
- 2 Birnen
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Für die Törtchen den Ofen auf 190 Grad vorheizen. Zwiebel in Scheiben schneiden, Knoblauch fein hacken. Rosmarin und Thymian zupfen und fein hacken. Eine Pfanne mit Öl erhitzen, Knoblauch und Zwiebel 2 – 3 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Enoki-Pilze und **endori veggie pulled** dazugeben und für 4 Minuten dünsten. Rosmarin und Thymian hinzugeben, mit Gemüsebrühe ablöschen und 3 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Blätterteig ausrollen und mit einer Törtchenform (oder Tasse) von etwa 7 cm 16 – 20 kleine Kreise ausstechen. Formen einfetten, jeweils einen Teigkreis darin platzieren und bis zum Rand andrücken. Die Stroganoff-Füllung hineingeben, einen weiteren Teigkreis darauf platzieren und die Ecken der Teige zusammendrücken. Das Ei trennen und die Törtchen mit Eigelb bestreichen. Auf einem Blech 15 – 20 Minuten bei 200 Grad im Ofen goldbraun backen.

Für den Salat Pekannüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Grünkohl waschen und trocken tupfen, zerkleinern. Granatapfel halbieren und mit der Hand auspressen. Die im Saft verbliebenen Kerne und Reste der weißen Haut entfernen. Den Granatapfelsaft, Essig, Senf, Öl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Birne mit einem Sparschäler in Scheiben hobeln. Salat mit dem Dressing in einer Schüssel vermengen. Anschließend auf Teller verteilen und mit der Birne, ein paar Granatapfelkernen und Pekannüssen garnieren. Den Salat mit den Stroganoff-Törtchen anrichten.

Guten Appetit!

endorí



WIRSING-ROULADE

mit endori veggie hack



FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

1 Pck.	endori veggie hack
200 g	Perlgraupen
2	Zwiebeln, klein
2	Knoblauchzehen
40 ml	Weißwein
2	Eier
	Gemüsebrühe
2 EL	Petersilie, frisch
2	Süßkartoffeln
20	Champignons, braun
16	Kartoffeln, bunt
1	Wirsing
1 Bund	Schnittlauch
200ml	Rotwein
100 g	Butter
100 ml	Rote Beete Saft
2 TL	Honig
	Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Einen großen Topf mit Wasser aufstellen und zum Kochen bringen. Beim Wirsing den Strunk abschneiden und die einzelnen Blätter lösen. Wenn das Wasser kocht, jedes einzelne Blatt für ca. 20 - 30 Sekunden blanchieren und in Eiswasser legen. Blätter trockentupfen und auf ein Tuch legen.

Für die Füllung Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden. Pilze grob hacken. Zwiebeln mit Knoblauch und Pilzen für 6 Minuten scharf anbraten. In eine Küchenmaschine geben und mixen. Ei und Petersilie dazu geben und in einer Schüssel alles gut vermischen.

Für die Perlgraupen Zwiebeln für 3 Minuten in Butter anschwitzen. Perlgraupen hinzugeben und zwei Minuten unter ständigem Rühren beobachten. Mit Weißwein ablöschen und ständig umrühren. Gemüsebrühe hinzugeben und bei niedriger Hitze für 5 - 10 Minuten einkochen, sodass die Perlgraupen noch bissfest sind.

Wirsingblätter auf ein Tuch legen und mit Pilzfüllung und Graupen belegen. Zu einer Roulade rollen und mit einem Bindfaden zusammenschnüren. Roulade in einer heißen Pfanne von beiden Seiten anbraten, in eine Form geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad für 15 Minuten garen. In der Zwischenzeit Kartoffeln halbieren und in der Pfanne für 10 Minuten anbraten.

Für die Sauce Rotwein, Honig, Rote Beete Saft und Butter in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Das Ganze solange reduzieren, bis eine dicke Sauce entsteht. Die restlichen Perlgraupen mit ein wenig Butter und Schnittlauch erwärmen und auf den Teller geben. Roulade aus dem Ofen nehmen und den Faden abschneiden. Auf die Graupen geben und mit Kartoffeln und Sauce garnieren.

Guten Appetit!



endori



GREEK STYLE VEGGIE BURGER

mit endori veggie burger



FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

2 Pck.	endori veggie burger
4	Burger Brötchen
80 g	Rucola
½	Gurke
2	Tomaten
1	Zwiebel, rot
60 g	Kalamata Oliven
120 g	Schafskäse, vegan
100 g	Joghurt, vegan
1	Knoblauchzehe
	Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Rucola waschen, putzen und trocken-schleudern. Zwiebel schälen, Gurke und Tomaten waschen und alles in Scheiben schneiden oder hobeln. Den Knoblauch schälen und in den Joghurt pressen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Burger Brötchen aufschneiden und die Schnittflächen kross anrösten. Die **endori veggie burger** in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von jeder Seite ca. 3 Minuten braten.

Die untere Burger Brötchenhälfte mit dem Salat belegen, die entsteinten Oliven darauf verteilen und den heißen **endori veggie burger** daraufsetzen. Einen guten Klecks Knoblauchjoghurt auf den **endori veggie burger** geben, Tomatenscheiben, Gurken und Zwiebelscheiben darauf platzieren und den Schafskäse darüber krümeln. Zum Schluss die andere Brötchenhälfte daraufsetzen und schmecken lassen!

Guten Appetit!

Unsere veggie
burger eignen sich
perfekt für ein:

**Weihnachts-
Wintergrillen**

endori



endori

CREMIG GEFÜLLTE HACKSTEAKS

mit endori veggie hack (roh)



FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

2 Pck.	endori veggie hack (roh)
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehe
1	Brötchen
200 g	Käse am Stück, vegan
600 g	Kartoffeln
2 EL	Olivenöl
	Majoran
	Rosmarin
	Muskat
	Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Für die Wedges die Kartoffeln gründlich waschen, in Spalten schneiden. Die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Olivenöl marinieren und im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 °C für 40 - 45 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein würfeln und andünsten. Zusammen mit dem endori veggie hack, dem eingeweichten Brötchen, Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran abschmecken.

Die Masse in 8 Portionen und den Käse in 8 Stücke teilen. Die veggie hack-Masse mit dem Käse füllen und zu Bouletten formen. In etwas Öl für ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze vollständig durchbraten und mit den fertigen Wedges anrichten.

Guten Appetit!

Profi-Tipp:

Dazu passen sowohl fruchtige als auch pikante Dips wie z.B.: Mango-chutney oder Pico de Gallo.

endori



endori

GESCHNETZELTES MIT PILZEN

mit endori veggie pulled



FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

2 Pck.	endori veggie pulled
2	Lauchzwiebeln, rot
2	Knoblauchzehen
2	Karotten
150 g	Champignons, braun
150 g	Pfifferlinge
400 ml	Sahne
300 g	Spätzle
50 g	Butter
2	Rosmarinzweige
2	Thymianzweige
2	Petersilienzweige, frisch
200 g	Feldsalat
4	Radieschen
50 g	Rapsöl
20 ml	Essig
	Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zwiebeln, Knoblauch und Karotten in feine Würfel schneiden. Champignons vierteln, Pfifferlinge putzen und klein schneiden. Die Pilze mit Zwiebeln, Knoblauch und Möhren 5 Minuten dünsten. **endori veggie pulled** dazugeben, kurz mit anbraten und mit der Sahne ablöschen.

Rosmarin und Thymian abzupfen, fein hacken und hinzugeben. Das Ganze 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spätzle in viel Wasser kochen und anschließend in Butter 5 Minuten schwenken und mit Petersilie garnieren.

Salat putzen, Radieschen in feine Scheiben hobeln. Den Salat mit Essig-Öl Marinade anmachen. Geschnetzeltes, Spätzle und Salat anrichten.

Guten Appetit!

A festive dinner table setting featuring a Rommelsbacher grill with sausages, vegetables, and potatoes. Two lit candles provide warm lighting. A green cartoon character wearing a Santa hat is in the bottom left corner.

*Viel Spaß
beim Nachkochen
und Genießen!*

endori

endori wünscht eine wundervolle
Weihnachtszeit und ein frohes Fest!