

endori

Pflanzlich durch den Winter

endori's kitchen

27 vegane Rezepte:
Wintergrillen, Festmahl, Raclette



mach's easy. mach's endori.

endori

Appetit auf eine bessere Zukunft?



Take it peasy!

Wir glauben daran, dass wir mit pflanzlichen Lebensmitteln **gemeinsam Gutes** bewirken können.

Mit **endori** kannst du **vegan** genießen: unkompliziert und lecker. Um alles andere kümmern wir uns.

mach's easy. mach's endori.

MIT  natürlichen Aromen

OHNE  Zusatz von Palmöl, Soja und Geschmacksverstärkern

Rezepte von **endori** versorgen dich mit der Extra-Portion **Pflanzenpower** und machen einfach gute Laune - Für Veganer, Vegetarier und einfach für alle, die ihren Fleischkonsum bewusst reduzieren, aber nicht auf ihre **Lieblingsrezepte** verzichten möchten.



Gemeinsam schmeckt uns.

Gemeinsam mit unseren Landwirt:innen bauen wir in **partnerschaftlichem Vertragsanbau Erbsen** an. Auch den **Weizen** beziehen wir aus Vertragsanbau in **Deutschland**.



Regional für kurze Wege.

Wir setzen auf **heimische Feldfrüchte** wie Erbse, Ackerbohne und Weizen aus **Deutschland** und Europa.

weniger Emissionen

Von der Erbse profitiert auch die Natur.

Die Erbsenpflanze bindet Stickstoff als natürlichen Dünger im Boden. Das ist **gut für Böden**, Grundwasser und die Fruchtfolge.



Küchentipps - so wird's perfekt

endori ganz easy richtig zubereiten



Perfekt eingekocht

Einige unserer Produkte lassen sich wunderbar in Eintöpfen oder als Sauceneinlage verwenden. Hierzu empfehlen wir, die veganen Leckerbissen von endori vorher anzubraten und erst zum Ende der Zubereitung mit in den Eintopf oder die Sauce einzubringen.



Grillspaß

Bei unseren veganen Produkten für Grill und Pfanne ist es besonders wichtig, niemals bei voller Hitze zu braten oder zu grillen. Hier liegt der Sweet Spot bei mittlerer Hitze: Denn nur ein schonendes Garen der Produkte bringt das perfekte Geschmacks- und Texturergebnis.



Panierte Produkte

Für die Extraportion Crunch außen und Saftigkeit innen, nimmst du unsere panierten veganen Leckerbissen am besten ca. 30 Minuten vor dem Frittieren oder Braten aus dem Kühlschrank. So verringerst du die Dauer der Zubereitung und wirst mit einem optimalem Crunch belohnt.



Und dazu?

Die Leckerbissen von endori bringen eine schnelle und gute Sättigung. Deshalb empfehlen wir zu all unseren Produkten eine frische und knackige Beilage wie z.B. Grillgemüse oder verschiedene Salate. Das schmeckt zusammen nämlich nicht nur köstlich, sondern sorgt auch für einen extrem zufriedenen Magen.



Grillgemüse-Burger

mit endori veganem Best Burger

Zutaten für 4 Portionen

Für die Salsa:

2 Tomaten, groß
 1 rote Zwiebel, klein
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Cashewmus
 1/2 TL Kümmel
 1/2 TL Salz
 1 TL Paprikapulver
 1 Chilischote, rot
 etwas Pfeffer

Außerdem:

2 Pck. **endori veganer Best Burger**
 1 Zucchini, klein
 1 Aubergine
 1 Paprika, gelb
 4 Burger-Brötchen
 4 Handvoll Rucola
 4 Burger-Spieße

Zubereitung

Für die Salsa die Tomaten waschen und in einem Mixer oder mit einem Stabmixer vermischen. Die pürierte Masse anschließend durch ein Küchentuch drücken, die Flüssigkeit dabei auffangen. Die feste Masse zurück in den Mixer geben und mit den restlichen Zutaten erneut gut vermischen. Je nach gewünschter Konsistenz eine kleine Menge des aufgefangenen Tomatenwassers unter die Salsa rühren. Falls nötig mit weiteren Gewürzen abschmecken.

Rucola waschen, abtropfen lassen und beiseitestellen. Gemüse waschen, Zucchini und Aubergine in Scheiben, Paprika in Streifen schneiden.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.

Weitere 1-2 EL Öl hinzugeben und die **endori veganen Best Burger** darin bei mittlerer Hitze und unter mehrmaligem Wenden ca. 7-8 Min. anbraten.

Die Schnittflächen der Burger-Brötchen kurz in dem übrigen Öl vom Braten der Pattys anbraten. Anschließend mit Rucola, einem **endori veganen Best Burger**, Salsa und Grillgemüse belegen.

Mit einem Burger-Spieß fixieren und servieren.

Guten Appetit!

Wintergrillen



Greek Burger

mit endori veganem Best Burger

Zutaten für 4 Portionen

2 Pck.	endori veganer Best Burger
4	Burger-Brötchen
80 g	Rucola
1/2	Salatgurke
2	Tomaten
1	Zwiebel, rot
60 g	Kalamata-Oliven
125 g	Schafskäsealternative
100 g	Joghurtalternative, neutral
1	Knoblauchzehe
	Salz & Pfeffer

Zubereitung

Rucola waschen, putzen und trockenschleudern. 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 in einer Pfanne kross anrösten. 1–2 EL Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und die endori veganen Best Burger darin bei mittlerer Hitze und unter mehrmaligem Wenden ca. 7–8 Min. anbraten.

Die unteren Burger-Brötchenhälften mit dem Salat belegen, die entsteinten Oliven darauf verteilen und die heißen endori veganen Best Burger daraufsetzen. Jeweils einen guten Klecks Knoblauchjoghurt auf die endori veganen Best Burger geben, Tomatenscheiben, Gurken und Zwiebelscheiben darauf platzieren und den Schafskäse darüberkrümeln. Zum Schluss die anderen Brötchenhälften daraufsetzen und schmecken lassen!

Guten Appetit!



Mac-and-Cheese-Burger

mit endori veganem Best Burger



Zutaten für 4 Portionen

Für die Mac and Cheese:

100 g	Makkaroni
15 g	Margarine, vegan
1/2 TL	Mehl
100 ml	Milchalternative
1/2 TL	Frischkäsealternative
30 g	Reibekäsealternative
	Paprikapulver
	Salz & Pfeffer

Außerdem:

4	Burger-Brötchen
2 Pck.	endori veganer Best Burger
4 EL	Öl
4	Tomaten, groß
1	Zwiebel, rot
4 EL	Frischkäsealternative

Zubereitung

Für die Mac and Cheese die Nudeln nach Verpackungsanweisung kochen und abseihen.

Margarine in einem kleinen Topf langsam erhitzen, bis sie flüssig ist. Mehl hinzugeben und gut verrühren. Anschließend unter ständigem Rühren die Milchalternative hinzugeben. Reibekäsealternative und Frischkäsealternative hinzufügen, gut verrühren. Die gekochten Makkaroni unterheben, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und vorerst beiseitestellen.

Tomaten in Scheiben und Zwiebel in Ringe schneiden.

Für die Burger-Pattys je Patty ca. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. endori vegane Best Burger darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze anbraten.

Burger-Brötchen halbieren und die Innenseiten der Brötchen im restlichen Öl vom Braten der Pattys goldbraun anbraten.

Die Unterseiten der Burger-Brötchen mit je 1 EL Frischkäsealternative bestreichen. Danach mit je einem Salatblatt, endori veganem Best Burger, den Mac and Cheese sowie einer Tomatenscheibe und ein paar Zwiebelringen belegen.

Guten Appetit!

Wintergrillen



Rauchbier-Burger

mit endori veganem Best Burger

Zutaten für 4 Portionen

2 Pck.	endori veganer Best Burger
4	Burger-Brötchen
4	Zwiebeln, rot
200 ml	Rauchbier
1	Romanasalat-Herz
2	Tomaten
100 g	Essiggurken
100 g	Senf
150 g	BBQ-Sauce (mit Whiskey), vegan
4 Scheiben	Käsealternative
80 g	Kokoschips
	Rauchsatz
	Paprikapulver
	Salz & Pfeffer

Zubereitung

Für die Kokoschips „Bacon-Style“ die Kokoschips mit etwas BBQ-Sauce, Paprikapulver und dem Rauchsatz marinieren und im Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 10 Min. backen.

Für die Schmorzwiebeln die Zwiebeln schälen, in feine Ringe hobeln und anschließend in etwas Öl langsam dünsten, mit dem Rauchbier angießen, langsam weichschmoren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomaten und Salat waschen und putzen, Tomaten und Essiggurken in Scheiben schneiden.

Die endori veganen Best Burger bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils ca. 4–5 Min. braten. Kurz vor Ende der Garzeit die Käsealternative auf die endori veganen Best Burger legen, damit sie leicht schmilzt.

Die Schnittflächen der Burger-Brötchen antoasten. Zum Schluss die Schnittflächen mit der Sauce bestreichen und dann die Burger mit allen Zutaten belegen und schmecken lassen.

Guten Appetit!

Wintergrillen



Winter-Burger

mit endori veganem Best Burger und Kürbis-Trauben-Senf

Zutaten für 2 Portionen

1 Pck.	endori veganer Burger	Für den Kürbis-Trauben-Senf:
2	Burger-Brötchen	70 g Kürbis
2 Handvoll	Feldsalat	40 ml Wasser
2 Scheiben	Käsealternative	50 g Trauben, grün
2 EL	Preiselbeerkompott	30 g Senf, mittelscharf
2 EL	Öl zum Braten	1 Prise Salz & Pfeffer
2	Spieße	
		Für die karamellisierten Zwiebeln & Birnen:
		1 Birne, klein
		1 Zwiebel, rot
		1/2 EL Ahornsirup



Zubereitung

Für den Kürbis-Trauben-Senf den Kürbis in kleine Stücke schneiden und mit dem Wasser auf mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel weichkochen. Das überflüssige Wasser abkippen, gemeinsam mit Trauben, Senf, etwas Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer cremig mixen.

Birne an der dicksten Stelle in zwei daumendicke Scheiben schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden. Beides in etwas Öl von allen Seiten anbraten, anschließend mit dem Ahornsirup karamellisieren. Von der heißen Platte nehmen und etwas nachziehen lassen.

Für die Burger-Pattys je Patty ca. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. **endori vegane Best Burger** darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze anbraten. Anschließend mit einer Scheibe Käsealternative belegen und zur Seite stellen.

Burgerbrot von den Innenseiten im restlichen Öl der Pattys knusprig braten. Anschließend die Unterseite des Burgerbuns mit etwas Kürbis Trauben Senf bestreichen. Mit je einer Handvoll Feldsalat, einem mit Käsealternative belegten **endori veganen Best Burger**, einer karamellisierten Birnenscheiben, karamellisierten Zwiebeln und 1 EL Preiselbeerkompott belegen. Mit dem oberen Teil des Burgerbuns schließen. Für einen optimalen Halt den Burger mit einem Spieß befestigen und servieren.

Guten Appetit!

Wintergrillen

Champignon-Burger

mit endori veganem Best Burger



Zubereitung

Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Für die Füllung der Pilze die Avocados schälen, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch entnehmen. In einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Mit Frischkäsealternative, Zitronensaft und den klein geriebenen Knoblauchzehen vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Champignons mit einem feuchten Küchentuch putzen. Anschließend die Avocado-Frischkäsefüllung auf die Rückseite der 8 Pilze verteilen. Jeweils mit einer Scheibe Käsealternative belegen und für 10-15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis die Käsealternative geschmolzen und die Pilze leicht weich gebacken sind.

Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Babyspinat ebenfalls waschen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen.

Die endori veganen Best Burger bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils ca. 4-5 Min. braten.

Einen gebackenen Pilz als unteren Burger Bun mit einer Handvoll Babyspinat, einem Burger Patty, Tomatenscheiben, sowie Zwiebelringen belegen. Mit einem weiteren Champignon als oberem Burger Bun verschließen und servieren.

Guten Appetit!



Zutaten für 4 Portionen

2 Pck.	endori veganer Best Burger
8	Grillchampignons, groß
8 Scheiben	Käsealternative
2	Tomate, groß
1	Zwiebel, rot
4 Handvoll	Babyspinat

Für die Avocado-Frischkäsefüllung:

2	Avocados
200 g	Frischkäsealternative
	Saft einer Zitrone
2	Knoblauchzehen
	Salz & Pfeffer





Currywurst in fruchtiger Sauce

mit endori veganer Bratwurst

Zutaten für 4 Portionen

2 Pck.	endori vegane Bratwurst
2	Zwiebeln, weiß
2 EL	Pflanzenöl
400 g	Tomatenketchup
4 EL	Balsamico, dunkel
1 Spritzer	Worcestershire-Sauce, vegan
2 TL	Currypulver
2 EL	Kirschkonfitüre
	Salz

Zubereitung

Zwiebeln schälen, fein würfeln und in Pflanzenöl glasig dünsten. Das Currypulver zugeben und mit anschwitzen, danach mit dem Balsamico ablöschen. Die restlichen Zutaten zugeben, mit etwas Salz abschmecken, fein pürieren und für ca. 5 Min. köcheln lassen.

Zwischenzeitlich die endori vegane Bratwurst von allen Seiten insgesamt 7–8 Min. braten.

Zum Schluss die endori vegane Bratwurst in Stücke schneiden, mit der heißen Sauce übergießen und mit etwas Currypulver bestreuen.

Dazu können entweder Brötchen oder Pommes als Beilage gereicht werden.

Guten Appetit!

Bayerische Hotdogs

mit endori veganer Bratwurst

Zubereitung

Für den Obazda den Cashew-Camembert klein schneiden. Zwiebel ebenfalls klein hacken. Schnittlauch klein schneiden. Cashew-Camembert und Zwiebel mit veganer Frischkäsealternative sowie mit Schnittlauch, Paprikapulver und Kümmel vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Krautsalat den Kohl fein hobeln oder in dünne Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Salz vermischen und mit den Händen kräftig kneten, bis sich die Flüssigkeit des Kohls größtenteils am Boden gesammelt hat. Anschließend mit Olivenöl, Essig, Ahornsirup und etwas Pfeffer vermischen.

Für die Röstzwiebeln die Zwiebel in Scheiben schneiden und anschließend in Ringe teilen. Die Zwiebelringe im Mehl wälzen. Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin von beiden Seiten knusprig anbraten. Auf einem Blatt Küchenpapier abtropfen lassen.

Öl in einer (Grill-)Pfanne erhitzen und **endori vegane Bratwurst** darin von allen Seiten anbraten.

Jede Laugenstange mit ca. 1/2 TL Senf bestreichen. Dann je mit einer Handvoll Babyspinat, etwas veganem Obazda, Krautsalat, klein geschnittenen Essiggurken, einer **veganen Bratwurst** sowie Röstzwiebeln und etwas frischem Schnittlauch belegen.

Guten Appetit!

Zutaten für 4 Portionen

Für den Obazda:

- 100 g Cashew-Camembert
- 100 g Frischkäsealternative
- 1 EL gehackter Schnittlauch
- 1/4 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 Zwiebel, klein
- 1 Kümmel
- 1 Salz & Pfeffer

Für den Krautsalat:

- 1/4 Weißkohl
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 EL Apfelessig
- 1 EL Ahornsirup
- 1 EL Pfeffer

Für die Röstzwiebeln:

- 1 rote Zwiebel, groß
- 2 EL Mehl
- 30 g Margarine, vegan

Außerdem:

- 1 Pck. **endori vegane Bratwurst**
- 4 Handvoll Babyspinat
- 2 TL Senf (süß)
- 4 Laugenstangen
- 4 Essiggurken
- Öl zum Braten
- frischer Schnittlauch





BBQ-Grillspieße

mit endori veganer Bratwurst

Zutaten für 4 Portionen

2 Pck.	endori vegane Bratwurst
20	Drillinge
300 g	Cherry-Tomaten
4 EL	Olivöl
2 TL	Rosmarin
	Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden. Anschließend mit dem Öl und den Gewürzen mischen.

Die endori veganen Bratwürste in Scheiben schneiden.

Zum Schluss die endori veganen Bratwürste, Kartoffeln und Tomaten abwechselnd auf einen Grillspieß stecken.

Ab auf den Grill und genießen!

Guten Appetit!

Currywurst mit Smashed Potatoes

mit endori veganer Bratwurst

Zubereitung

Für die Quetschkartoffeln die Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser für ca. 15 Minuten weichkochen. Anschließend abseihen. Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Die gekochten Kartoffeln mit einem Glas oder einer Schüssel flach drücken. Anschließend großzügig mit Olivenöl bepinseln und mit Salz, Pfeffer und zwei Prisen Paprikapulver würzen. Im vorgeheizten Backofen für 20 Minuten knusprig backen.

Für die Currysauce Zwiebeln schälen und klein schneiden. Knoblauch und Ingwer ebenfalls klein hacken. Öl in einem kleinen Topf erhitzen und alles darin glasig anbraten. Mit Cola ablöschen & kurz köcheln lassen.

Passierte Tomaten, Ketchup und Ajvar, sowie Paprikapulver, Currypulver etwas Salz und Pfeffer hinzugeben und gut miteinander verrühren. Mit einem Stabmixer grob vermischen.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die **endori veganen Bratwürste** von allen Seiten anbraten. Anschließend in mundgerechte Stücke schneiden.

Bratwurst gemeinsam mit den Smashed Potatoes und der Currysauce servieren. Mit etwas frischer Petersilie und Currypulver toppen und genießen.

Guten Appetit!

Zutaten für 4 Portionen

2 Pck.	endori vegane Bratwurst
20-24	Kartoffeln, klein
4 EL	Olivenöl für Kartoffeln
2 EL	Öl zum Braten
2 Prisen	Paprikapulver
	Salz & Pfeffer
	frische Petersilie
	Currypulver

Für die Currysauce:

250 ml	Cola
200 g	passierte Tomaten
100 g	Ketchup
2	Zwiebeln, klein
2	Knoblauchzehen
2 cm	frischer Ingwer
1 EL	Ajvar
2 TL	Currypulver
1 TL	Paprikapulver
	Salz & Pfeffer





Zutaten für 4 Portionen

Für das Geschnetzelte:

- 2 Pck. endori veganes Chicken Natur
- 1 Zwiebel, klein
- 1 Rosmarinweig
- 20 g Petersilie, frisch
- 20 g Pflanzenmargarine
- 300 g Cranberrys
- 100 g Pilzmischung
- 100 ml Sahnealternative

Für den Rotkohl:

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

Für die Klöße:

- 1 Scheibe altes Brot
- 40 g Panko- oder Paniermehl
- 40 g Margarine, vegan
- 750 g Klobsteig
- Salz



Pilzgeschnetzeltes mit endori veganem Chicken Natur

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 veganes Chicken Natur und Pilze in die Pfanne geben und 5 Minuten braten. Die gehackten Kräuter dazugeben und mit der Sahnealternative ablöschen. 3–4 Minuten bei niedriger Hitze einkochen.

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. Margarine in einer Pfanne erhitzen und Brotwürfel darin goldbraun rösten. Mit einer Prise Salz abschmecken. Erneut Margarine 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 Geschnetzeltes und Rotkohl reichen.

Guten Appetit!

Festmahl

Vegan Wellington mit Wintergemüse mit endori veganem Chicken Natur

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Gemüsebeilage Radieschen, Kartoffeln und Rosenkohl waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Für die Marinade des Gemüses Öl, Ahornsirup und Gewürze miteinander vermischen und gemeinsam mit dem geschnittenen Gemüse in eine ofenfeste Form geben. Gut vermischen und im Ofen für 35–40 Minuten backen.

Für die Pilz-Spinatfüllung die Schalotte klein schneiden. Pilze waschen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Petersilie fein hacken. Den aufgetauten TK-Spinat mit den Händen ausdrücken, sodass die Flüssigkeit entweicht.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte darin glasig anbraten. Pilze hinzugeben und ebenfalls kurz anbraten. Anschließend den Spinat, sowie Frischkäsealternative hinzugeben, gut verrühren und mit den Gewürzen und gehackter Petersilie verfeinern. Die Masse in ein Küchensieb geben und mit einem Löffel die übrige Flüssigkeit aus der Masse drücken, damit der Blätterteig beim Backen nicht aufweicht.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und endori veganes Chicken Natur darin knusprig anbraten.

Blätterteig ausrollen. Einen ca. 5–6 cm dicken Streifen auf der kurzen Seite des Blätterteigs abschneiden und mit einem sternförmigen Plätzchenausstecher Sterne ausstechen. Pilz-Spinatfüllung, sowie gebratenes endori veganes Chicken Natur in der Mitte des Teigs verteilen und dabei jeweils 3–4 cm zum Rand frei lassen. Anschließend die Ränder der langen Seite jeweils zur Mitte klappen und aneinanderdrücken. Die Enden der schmalen Seite jeweils einmal nach unten stülpen. Die ausgestochenen Sterne auf dem Blätterteig verteilen. Den Blätterteig mit etwas Kokosmilch bepinseln und im vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten gemeinsam mit dem Ofengemüse backen.

Gemüse und das Vegan Wellington gemeinsam servieren und genießen.

Guten Appetit!

Festmahl

Zutaten für 3 Portionen

Für den Strudel:

2 Pck.	endori veganes Chicken Natur
1 Pck.	Blätterteig
2 EL	Öl zum Braten
100 g	braune Champignons
100 g	weiße Champignons
100 g	Kräuterseitlinge
2 Zweige	Petersilie, frisch
200 g	TK-Spinat, aufgetaut
1	Schalotte
1/2 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1 Msp.	Knoblauchpulver
1 TL	Frischkäsealternative
etwas	Kokosmilch
	Muskatnuss (gerieben)
	Salz & Pfeffer

Für das Ofengemüse:

300 g	Kartoffeln
1 Bund	Radieschen
160 g	Rosenkohl
1,5 EL	Olivenöl
1 Schuss	Ahornsirup
	Rosmarin, getrocknet
	Paprikapulver (edelsüß)
	Salz & Pfeffer



Stroganoff-Törtchen

mit endori veganem Chicken Natur

Zutaten für 2 Portionen

Für die Törtchen:

1 Pck.	endori veganes Chicken Natur
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Rosmarinzweig
1	Thymianzweig
100 g	Enoki-Pilze
100 ml	Gemüsebrühe
5+0 g	Blätterteig, vegan
etwas	Kokosmilch

Für den Salat:

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

Zubereitung

Für die Törtchen den Ofen auf 200 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 veganes Chicken Natur 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. Die Törtchen mit etwas Kokosmilch 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 den Saft 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!

Festmahl





Kartoffelsalat

mit endori veganem Schnitzel

Zutaten für 2 Portionen

2 Pck.	endori veganes Schnitzel
1 kg	Kartoffeln, Drillinge
1	Zwiebel, rot
1/2 Bund	Radieschen
2 TL	Kapern
150 ml	Gemüsebrühe
3 EL	Rapsöl
1 Bund	Dill, frisch
1 Bund	Petersilie, frisch
	Salz & Pfeffer
	Zucker
3 EL	Balsamico (bianco)

Zubereitung

Kartoffeln waschen und ca. 20 Min. kochen oder dämpfen, bis sie gar sind.

Für das Dressing die Gemüsebrühe einmal aufkochen und mit Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren und abschmecken. Die gekochten Kartoffeln kurz abkühlen lassen, danach halbieren und noch warm mit dem Dressing marinieren.

Die Zwiebel schälen, die Radieschen waschen, putzen und beides in feine Scheiben schneiden. Die Kapern gut abtropfen lassen. Die Kräuter waschen und grob hacken. Wenn die marinierten Kartoffeln nur noch lauwarm sind, das Gemüse, die Kräuter und das Öl zugeben, locker mischen und nochmals abschmecken.

Die endori veganen Schnitzel mit ausreichend Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten insgesamt ca. 4–5 Min. goldbraun anbraten.

Alles zusammen anrichten und genießen.

Guten Appetit!

Festmahl



Knackiger Gemüsesalat mit endori veganem Schnitzel

Zutaten für 4 Portionen

2 Pck.	endori veganes Schnitzel
2	Zucchini, grün
4	Karotten
1/2 Kopf	Radicchio
250 g	Joghurtalternative, natur
1	Knoblauchzehe
1	Zitrone
4 EL	Olivenöl
20 g	Kresse-Mix
	Zucker
	Pfeffer & Salz

Zubereitung

Zucchini und Karotten waschen und mit Hilfe eines Sparschälers in feine Streifen schälen.

Den Radicchio in feine Streifen schneiden und unter warmem Wasser waschen.

Den Radicchio, Zucchini und die Karottenstreifen in einer Schüssel mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker marinieren und mit etwas Olivenöl abrunden.

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Anschließend den Knoblauch und etwas Salz mit der Joghurtalternative vermischen.

Die endori veganen Schnitzel mit ausreichend Öl bei mittlerer Hitze für ca. 4 Minuten braten.

endori vegane Schnitzel und Salat auf Tellern anrichten und mit Joghurtdip, Zitronenspalte und Kresse garnieren.

Guten Appetit!

Festmahl

Nussbraten

mit endori veganem Hack

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 vegane Hack zusammen mit dem Gemüse in eine große Schüssel geben. Brot mit der Sahnealternative in einer kleinen Schüssel vermengen und 5 Minuten einweichen lassen. Die Nüsse, Petersilie und Backpflaumen grob hacken und zur veganen 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.

Zum leckeren Nussbraten Süßkartoffelpüree und Rosenkohl servieren.

Guten Appetit!

Zutaten für 4 Portionen

Für die Hackfüllung:

- 1 Pck. endori veganes Hack
- 200 g Sellerie
- 100 g Karotten
- 1 Zwiebel
- 2 Scheiben Brot vom Vortag
- 100 ml Sahnealternative
- 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

lecker dazu:

- Süßkartoffelpüree
- Rosenkohl





Blätterteig-Tannenbaum mit endori veganem Hack

Zutaten für 2 Portionen

1 Pck.	endori veganes Hack	Für das Pesto:	
2 Pck.	Blätterteig	75 g	Basilikum
1 EL	Öl zum Braten	40 g	Pinienkerne
1	Frühlingszwiebel, klein	150 ml	Olivöl
1 TL	Paprika (edelsüß)	3 TL	Hefeflocken
2 EL	Tomatenmark	1 Prise	Knoblauchpulver
2 Zweige	Petersilie, frisch		Salz & Pfeffer
100 g	Reibekäsealternative		
etwas	Kokosmilch		
1 Handvoll	Cranberries, frisch (optional)		

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen bzw. die Zubereitungshinweise des Blätterteigs berücksichtigen. Für das Pesto alle Pesto-Zutaten in einem Mixer oder mit einem Stabmixer zu Pesto pürieren. Mit Salz, Pfeffer und, falls nötig, etwas mehr Knoblauchpulver abschmecken.

Frühlingszwiebel inkl. Grün klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und endori veganes Hack, sowie die Frühlingszwiebel darin anbraten. Tomatenmark hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Petersilie klein hacken und ebenfalls hinzugeben. Beiseite stellen und leicht abkühlen lassen.

Einen Blätterteig auf einem Backblech auslegen und das Pesto gleichmäßig darauf verteilen. Die lauwarme Hackmasse, sowie die Reibekäsealternative ebenfalls darüber verteilen, anschließend mit dem zweiten Blätterteig bedecken und leicht andrücken.

Mit einem scharfen Messer eine Tannenbaumform ausschneiden. An den Seiten jeweils 2-3 cm dicke Streifen einschneiden und daraufhin eindrehen. Mit einem sternförmigen Keksausstecher aus dem übrigen Teig kleinen Sterne ausstechen, diese ebenfalls auf einem Backblech verteilen. Die restlichen Teilstücke können eingedreht und ebenfalls mitgebacken werden. Vor dem Backen mit etwas Kokosmilch bepinseln, anschließend ca. 20 Min. im vorgeheizten Backofen backen. Vor dem Servieren optional mit Cranberries garnieren.

Guten Appetit!

Festmahl

Wirsing-Roulade

mit endori veganem Hack

Zubereitung

Einen großen Topf mit Wasser 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 anschließend in Eiswasser legen. Blätter trockentupfen und auf ein Tuch legen.

Für die Füllung die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden. Pilze grob hacken. 1/3 der Zwiebel mit Knoblauch und Pilzen für ca. sechs Minuten scharf anbraten. In einen Food Prozessor oder Mixer geben und mixen. Eialternative, das **endori vegane Hack** und Petersilie dazugeben und in einer Schüssel alles gut vermischen.

Für die Perlgraupen die restliche Zwiebel für drei Minuten in Margarine anschwitzen. Perlgraupen hinzugeben und zwei Minuten unter ständigem Rühren beobachten. Mit Weißwein ablöschen und ständig umrühren. Mit Gemüsebrühe ablöschen und bei niedriger Hitze für 5-10 Minuten einkochen, das 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 °C für 15 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Süßkartoffeln halbieren und in der Pfanne für 10 Minuten anbraten.

Für die Sauce Rotwein, Zucker, Rote Bete Saft und Margarine in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Das Ganze solange reinkochen lassen, bis man eine dicke Sauce hat. Die restlichen Perlgraupen mit ein wenig Margarine 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!

Zutaten für 4 Portionen

1 Pck.	endori veganes Hack
200 g	Perlgraupen
1	Zwiebel, klein
2	Knoblauchzehe
40 ml	Weißwein
2x	Eialternative
2 EL	Gemüsebrühe
2	Petersilie, frisch
	Süßkartoffel
20 g	Champignons, braun
16	Kartoffeln, bunt
1	Wirsing
1 Bund	Schnittlauch
200 ml	Rotwein
100 g	Margarine
100 ml	Rote Bete Saft
2 TL	Honig
	Salz & Pfeffer



Festmahl



Gefüllte Cannelloni

mit endori veganem Hack

Zutaten für 4 Portionen

2 Pck.	endori veganes Hack
700 g	Dosentomaten, gehackt
1	Zwiebel, weiß
2	Knoblauchzehen
1 Bund	Basilikum
100 g	Frischkäsealternative
100 g	Reibekäsealternative
250 g	Cannelloni
2 EL	Olivenöl
	Zucker
	Salz & Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Basilikum waschen und hacken.

Zwiebeln und Knoblauch in Öl glasig dünsten. endori veganes Hack dazugeben und mitbraten. Die Hälfte der Tomaten, sowie Basilikum zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Hacksauce 10 Minuten köcheln lassen.

Übrige Tomaten in eine Auflaufform gießen. Cannelloni mit der vegane Hackmasse füllen und nebeneinander in die Form legen. Frischkäsealternative darauf verteilen und zum Schluss mit Reibekäsealternative abrunden.

Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C für ca. 25 Minuten überbacken. Wenn die Cannelloni fertig gegart sind, alles auf Tellern anrichten.

Guten Appetit!

Festmahl

Miniquiche

mit endori veganem Hack

Zubereitung

Für den Mürbeteig Mehl, Margarine und Salz zu einem Teig verkneten. Falls nötig etwas Wasser hinzugeben. Teig ausrollen und mit einem runden Keks-
ausstecher oder einem Glas Kreise ausstechen. Diese einzeln nochmals mit
einem Nudelholz dünn ausrollen und anschließend in den Mulden einer Muf-
finform auslegen.

Frühlingszwiebel und Knoblauch klein hacken, Champignons in Scheiben
schneiden, getrocknete Tomaten klein schneiden.

In einer Pfanne 1–2 EL Öl erhitzen. Frühlingszwiebel und Knoblauch darin
glasig anbraten. Champignons und endori veganes Hack hinzugeben und
ebenfalls mit anbraten. Tomatenmark, getrocknete Tomaten, Paprikapulver,
Salz, falls gewünscht die Pinienkerne und einen Schuss Wasser hinzugeben,
alles gut vermischen und nochmals kurz braten lassen. Etwas gehackte Peter-
silie hinzugeben, gut unterheben und anschließend je 1 EL der veganen Hack-
füllung in die Mürbeteigförmchen geben. Sollte etwas Füllung übrig bleiben,
diese als Topping der Miniquiche auf der Eimasse verteilen.

Für die Eimasse das Kichererbsenmehl mit der Maisstärke und den Gewürzen
vermischen und mit der Milchalternative sowie der Gemüsebrühe zu einer
Masse verrühren. Die Miniquiche damit auffüllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Umluft im oberen Drittel für ca.
25–30 Min. backen. Anschließend herausnehmen.

Vor dem Servieren mit etwas frischem Rosmarin sowie Pinienkernen garnieren.

Guten Appetit!

Zutaten für 4 Portionen

Für den Mürbeteig:

200 g Mehl
80 g Margarine
1/2 TL Salz

Für die Hackfüllung:

1 Pck. endori veganes Hack
1 Frühlingszwiebel inkl. Grün
1 Knoblauchzehe
100 g Champignons
3 Tomaten, getrocknet
1 TL Tomatenmark
1 TL Paprikapulver
1–2 EL Öl
etwas Salz
1 EL Pinienkerne (optional)
frische Petersilie

Für die "Ei"masse:

100 g Kichererbsenmehl
1 geh. TL Maisstärke
1 Msp. Kurkumapulver
1/4 TL Paprikapulver
Knoblauchpulver
Pfeffer
Kala Namak nach Geschmack
1 3/4 EL Hefeflocken
50 ml Milchalternative
100 ml Gemüsebrühe
1 Prise Salz
Rosmarin und Pinienkerne
zum Topping





Auf die Pfännchen, veggie, los!

*Vegane Inspiration für
euer Raclette*

Raclette



Mini-Pizza

mit endori veganem Chicken Chili Paprika

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



Überbackene Gnocchi

mit endori veganem Chicken BBQ

Für die Käsesauce benötigst du 250ml Milchalternative, 2 Esslöffel Frischkäsealternative, 50g würzige Käsealternative, Salz, Pfeffer und etwas Muskat. Bestreut mit frischem Basilikum, Petersilie und endori veganem Chicken BBQ ein leckerer Sattmacher für dein Raclette!



Gefüllte Zucchini

mit endori veganem Hack

Appetit auf gefüllte Zucchini? Für die würzige Füllung brauchst du unser endori veganes Hack, gewürfelte Paprika, etwas scharfen Ajvar und Schafskäsealternative.



Currywurst-Pfanne

mit endori veganer Bratwurst

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



Kebab-Pfännchen

mit endori veganem Chicken Kebab

Hol dir Nahost in dein Pfännchen mit unserem endori veganem Chicken Kebab, 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.



Gefüllte Champignons

mit endori veganem Hack

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

Raclette

endori

Vom Feld bis auf die Gabel

Unser Leitmotiv ist das Prinzip: „**from field to fork**“. Das ist das Handlungsprinzip der voll integrierten Wertschöpfungskette, beginnend bei der **achtsamen Auswahl** des Saatgutes, über Anbau, Ernte, Herstellung, Logistik, Verpackung und Vertrieb. Alle Glieder sind der **nachhaltigen Handlungsweise** verpflichtet. Wir glauben, dass der richtige Moment gekommen ist. Immer mehr Menschen entscheiden sich für einen flexitarischen Ernährungsstil, weil sie weniger Fleisch essen wollen. Wir bei **endori** finden neue Wege, wie Menschen mit einer rein pflanzlichen Ernährung **auf nichts verzichten** müssen – weder auf Gesundheit noch auf Genuss – und dabei **Umwelt, Natur und Tieren** weniger Schaden zufügen.



mach's easy. mach's endori.



noch mehr
Rezepte:
endori.de/rezepte



Mehr von uns hier:

