



Zeit für eine vegane Grillparty

Pflanzliche Fleischalternativen perfekt gegrillt – mit endori

Stegaurach, im Mai 2022

Mit den ersten sonnigen Frühlingstagen zieht der unverwechselbare Grillgeruch durch unsere Straßen. Für die meisten Deutschen ist ein Sommer ohne Grillen kein richtiger Sommer¹. Doch was kommt im Jahr 2022 auf den Grill? Der Trend geht weiter in Richtung Fleischersatz und Fleischalternativen. Richtig zubereitet überzeugen pflanzenbasierte Würstchen, Burger und Co. auch eingefleischte Grillfans. Hierfür bietet endori, Hersteller von pflanzlichen Fleischalternativen, ein vielfältiges Sortiment und startet pünktlich zur Grillsaison mit einer optimierten Rezeptur seiner veganen Grillprodukte auf Basis europäischer Erbsen.

Wer beim Grillen auf Fleisch verzichten möchte, muss heute nicht mehr nur auf Beilagen und Gemüse zurückgreifen. In den Supermarktregalen finden sich zahlreiche pflanzliche Fleischalternativen – wie etwa die Produkte von endori. Die Zubereitung ist mit den richtigen Tipps und Tricks schnell und kinderleicht gemacht.

1. Temperatur

Gut zu wissen: Pflanzliche Fleischalternativen reagieren empfindlicher auf Hitze als Fleisch und brennen daher leichter an. Vegane Grillartikel können sowohl vorgegart als auch roh erhältlich sein – bei beiden Optionen werden keine hohen Temperaturen für das perfekte Geschmacks- und Texturergebnis benötigt. Die alternativen Grillprodukte sollte man daher generell nicht bei voller Hitze braten, sondern schonend garen und sie besser am Rand des Grills platzieren. Falls möglich, kann der Rost etwas höher gehängt werden.

2. Vorbereitung

Pflanzliche Alternativen eignen sich ebenso gut wie Fleischprodukte zum perfekten Grillabend. Es muss also nichts extra vorbereitet werden, wenn man vegetarische Burger-Patties oder Bratwürste auf dem Grill zubereitet. Wer sicherstellen möchte, dass die Grillprodukte nicht am Rost festkleben, kann die Fleischalternativen zusätzlich mit hitzebeständigem Öl bestreichen. Dafür am besten ein Pflanzenöl wie Sonnenblumen- oder Rapsöl verwenden.

3. Timing

Auf die Minuten kommt es an: Bei veganen Burger-Patties reichen vier bis fünf Minuten auf dem Grill, damit sie vollständig durchgebraten sind. Kleine vegane Bratwürste benötigen drei bis vier

¹ <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/156558/umfrage/zustimmung-zu-aussagen-zum-grillen/>

Minuten, und normal große Würstchen sieben bis acht Minuten, bis man sie genießen kann. Wenden nicht vergessen!

4. Drumherum

Die richtigen Gewürze, vegane Marinaden und knackige Beilagen runden pflanzliche Grillalternativen perfekt ab. Zahlreiche Rezepte gibt es unter [endori.de](https://www.endori.de), wie zum Beispiel passend zur aktuellen Saison „Gegrillte Spargel-Bratwurst-Spieße“.



Zutaten für 4 Personen:

2 Packungen endori veggie bratwurst
400 g grüner Spargel
400 g weißer Spargel
50 g Kichererbsenwasser
1 EL Apfelessig, 1 EL Senf, 1 TL Agavendicksaft
125 ml Pflanzenöl
Salz & Pfeffer

So gelingt das Rezept: Damit die Spieße später nicht verbrennen, die Spieße zuerst in Wasser einlegen. Für die vegane Mayonnaise das Kichererbsenwasser mit Senf, Apfelessig und Agavendicksaft kräftig pürieren. Anschließend das Pflanzenöl während des Pürierens in dünnem Strahl hineinlaufen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den weißen Spargel ganz, den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Spargel in Stücke schneiden, die ungefähr so lang wie die Hälfte der veggie bratwürste sind. veggie bratwürste halbieren und abwechselnd mit grünem und weißem Spargel auf die eingeweichten Holzspieße stecken. Die Spieße auf dem Grill mit etwas Öl von beiden Seiten jeweils ca. fünf Minuten grillen.

5. Die richtigen Zutaten mit dem überarbeiteten Grillsortiment von endori

Neue Rezeptur, umweltfreundliche Verpackung, unverschämt lecker: Ab Mai 2022 präsentiert sich das vegane Grillsortiment von endori mit einer überarbeiteten Rezeptur. Die Kombination aus Erbsen, Weizen und Würzung sorgt nicht nur für mehr Saftigkeit und leckeren authentischen Biss, sondern bringt den Geschmack noch näher an Fleisch als je zuvor. Und genau damit erfüllt endori die Verbrauchererwartungen an pflanzliche Fleischalternativen. Das gilt für alle sechs endori-Produkte, die man grillen oder in der Pfanne zubereiten kann: „veggi bratwurst“, „veggi mini bratwurst“, „veggie best burger“, „veggie cevapcici“, „veggie balls“ und „veggie hack“. Zudem wurde die Verpackung umweltfreundlicher gestaltet: Dank einer einfach zu trennenden Verpackung entsteht weniger Plastikmüll und die Wellpappe besteht zu 100 Prozent aus recyceltem Papier.



Über endori

endori wurde im April 2015 aus Liebe zu gutem Essen und Hunger auf eine bessere Zukunft für Tiere, Menschen und Umwelt von den Familien Büse und Wedel in Bamberg gegründet. Derzeit arbeiten rund 180 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an der Herstellung leckerer pflanzenbasierter Lebensmittel als Alternative zu Produkten tierischen Ursprungs.

Das Unternehmen stellt aktuell pflanzliche Fleisch- und Fischalternativen wie Burger-Pattys, Würstchen, Hack, Kebab u. v. m. her, die als Alternative zu Fleisch und Fisch in praktisch allen Gerichten gelingsicher eingesetzt werden können. Beim Einsatz der Rohstoffe liegt der Fokus auf Proteinpflanzen, wie etwa in traditioneller Mehrfelderwirtschaft angebauten Erbsen. Das Unternehmen verzichtet bewusst auf den Einsatz von Soja, Palmfett und künstlichen Aromen. Im Gegensatz zu einer Vielzahl an Mitbewerbern ist bei endori zudem in der gesamten Wertschöpfungskette kein fleischverarbeitendes Unternehmen eingebunden – und das vom Feld bis auf die Gabel.

Die „endori veggie“-Produkte sind im deutschen und österreichischen Einzelhandel sowie über den eigenen Onlineshop erhältlich. Zudem werden sie bereits von namhaften Playern aus der Ernährungswirtschaft bezogen und finden sich damit in Gastronomie, Hotellerie, Kliniken, Schulen, Betriebskantinen und vielen anderen professionellen Ernährungsbereichen. Für den Lebensmitteleinzelhandel findet der Vertrieb direkt über Reichold Feinkost GmbH (Feinkost Dittmann) statt. www.endori.de

Für mehr Informationen kontaktieren Sie:

Jara Schönfeldt, PR-Beratung
BRAND UPGRADE GmbH
Schulterblatt 58, 20357 Hamburg
Tel.: +49 40 4309368-22
E-Mail: endori@brand-upgrade.de

Pressekontakt im Unternehmen:

Andreas Müller
endori food GmbH & Co. KG
Industriestraße 2, 96135 Stegaurach
Tel.: +49 951 917975-160
E-Mail: pr@endori.de