

# BLÄTTERTEIGRÖLLCHEN MIT CASHEW-KRÄUTER-FÜLLUNG (CA. 18 RÖLLCHEN)

## ZUBEREITUNG

130g **Cashewkerne**

$\frac{3}{4}$ TL **Salz**

1TL **Getrockneter Oregano**

1TL **getrockneter Thymian**

4TL **Zitronensaft**

(320g) **1 Blätterteig**

**Olivenöl**

- Die Cashewkerne in der Küchenmaschine zu feinem Pulver mahlen. Mit dem Salz und den Kräutern mischen. Den Zitronensaft gründlich darunter kneten.
- Den Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Die kürzere Seite des Teigs in zwei Hälften unterteilen und Streifen à 7cm Breite schneiden
- Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
- Jeweils 1 TL der Cashewfüllung längs auf der einen Hälfte jedes Teigrechtecks bis zum Rand verteilen. Den Teig aufrollen, die Teiglängskante mit etwas Wasser befeuchten und fest drücken
- Die Teigröllchen auf ein Backblech legen und mit Olivenöl bestreichen. Im vorgeheizten Ofen 20-30min backen.

Tipp: Den Blätterteig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten. Je länger er Zimmertemperatur annimmt, desto klebriger wird er und desto schwieriger ist er dann zu verarbeiten.



# RANDENSUPPE (20 GANZE PORTIONEN)

## ZUBEREITUNG

- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| 20 <b>Schalotten</b>                  | 1. Schalotten schälen und fein würfeln. Kartoffeln und Rote Bete schälen und würfeln.  |
| 1kg <b>mehlig kochende Kartoffeln</b> | 2. In einem grossen Topf reichlich Olivenöl erhitzen. Die gewürfelten Schalotten, Kartoffeln und die Rote Bete darin unter Rühren ca. 5 min andünsten. Mit dem Rote-Bete-Saft ablöschen und alles weitere 10min köcheln lassen. Gemüsebrühe, Meerrettich und in den Topf geben und alles einmal aufkochen. Anschliessend ca. 20min sanft köcheln lassen. |
| 3kg <b>rote Bete</b>                  | 3. Inzwischen die Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne rösten, bis sie beginnen zu duften. Sobald Kartoffeln und Rote Bete gar sind, die Suppe fein pürieren. Falls nötig noch etwas Bouillon nachgiessen.   |
| <b>Olivenöl</b>                       | 4. Kurz vor dem Servieren nochmals aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und – schale abschmecken.   |
| 2.5 Liter <b>Rote-Bete-Saft</b>       | 5. Pinienkerne, Schnittlauch sowie Meerrettichschaum neben der Suppe zur Selbstbedienung   |
| 2.5 Liter <b>heisse Gemüsebrühe</b>   |  |
| 10TL <b>Meerrettich (Glas)</b>        |  |
| 4x <b>Meerrettichschaum</b>           |  |
| 2 Päckchen <b>Pinienkerne</b>         |  |
| 2 <b>Zitronen (Bio)</b>               |  |
| 3 Bund <b>Schnittlauch</b>            |  |
| <b>Salz, Pfeffer</b>                  |  |

# VEGANE BURGERBRÖTCHEN (1.5KG, CA. 65 BRÖTCHEN)

## ZUBEREITUNG

- |              |   |  |
|--------------|---|--|
| 1.5kg        | <b>Weissmehl</b>                              | - Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in der Mitte bilden   |
| 300ml        | <b>Sojarahm +<br/>450ml warmes<br/>Wasser</b> | - Hefe mit 1TL Zucker in der lauwarmen Flüssigkeit (Sojarahm + Wasser) auflösen und in die Mulde giessen<br>- Ca. 20min zugedeckt ruhen lassen                     |
| 150g         | <b>weiche Margarine</b>                       | - Zucker, Salz und Margarine zugeben, den Teig 15min in einer Teigmaschine kneten und ca. 45min mit einem feuchten Tuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen |
| 1½<br>Würfel | <b>Hefe</b>                                   | - Den Teig zu einer Rolle formen, in Stücke à 40g teilen und zu Kugeln formen. Mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und etwas flach drücken |
| 75g          | <b>Zucker</b>                                 | - Mit einem Tuch abdecken und weitere 30min. an einem warmen Ort gehen lassen. Sie sollten um das doppelte grösser werden.   |
| 35g          | <b>Salz</b>                                   | - Ofen rechtzeitig auf 180° Umluft vorheizen   |
|              | <b>Sesam</b>                                  | - Brötchen mit Sojarahm/Wasser-Gemisch bepinseln und mit Sesam bestreuen<br>- Ca. 15-20min backen, bis die Brötchen goldbraun sind – Sichtkontrolle!               |

# MINI-BURGER VEGAN (CA. 30 KLEINE BURGER)

## ZUBEREITUNG

2 Dosen **Kidney-Bohnen (klein) à 310g**

70g **Quinoaaflocken**

1 **Chilischote**

1 **Zwiebel**

50g **gekochter Reis vom Vortag**

4EL **Maiskörner aus der Dose**

1.5TL **Kümmel**

2TL **Currypulver**

2 **Knoblauchzehen**

Zwiebel in feine Ringe schneiden und in wenig Öl anbraten. Bohnen abtropfen lassen, mit 4EL Öl, Knoblauch, Chili, Gewürzen pürieren, Haferflocken beigegeben, kneten.

Zwiebeln, Mais, 2 EL Maisstärke und Reis daruntermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Burger formen (Kugel in der Hand formen, auf ein mit Maisstärke bestreuten Teller geben, flach drücken und in Stärke wenden).

In wenig Öl mit mittlerer Hitze langsam anbraten (nicht frittieren!)



# MINI-BURGER (35 STÜCK)

## ZUBEREITUNG

½ Bund **glatte Petersilie**

1 **Ei**

2-3EL **Balsamico-Essig**

1kg **Rinderhackfleisch**

2 **altes Brot**  
Scheiben

4EL **Öl**

1 Bund **Rucola**

35 **Käse (à 10g)**  
Scheiben

5 **grosse Zwiebeln**

2EL **Zucker**

1. Zwiebeln in feine Ringe schneiden und zusammen mit 2 EL Zucker in einem Topf (keine beschichtete Pfanne!) erhitzen. Mit wenig Balsamico-Essig ablöschen und mit Salz würzen. Einköcheln lassen (ca. 30min). Abschmecken und auskühlen lassen.
2. Brotscheiben in Wasser einweichen.
3. Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen, kleinschneiden und zur Fleischmischung geben. 1 verquirltes Ei beigeben. Brotscheiben aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und zu Hackfleisch dazugeben.
4. Gut 30 kleine Hamburger aus der Masse formen (nicht zu dick, lieber ein wenig grösser, sie ziehen sich beim Braten nochmals zusammen).
5. Öl portionenweise in einer grossen Pfanne erhitzen, Hamburger darin portionenweise unter wenden 3-4min braten
6. Salat verlesen, waschen, putzen und trocken tupfen. Käsescheiben in Quadrate schneiden. Burgerbrötchen quer halbieren. Unterhälfte mit Zwiebelkonfitüre, Hamburger, Salat und Käse belegen.

# KOKOSMAKRONEN

## ZUBEREITUNG

280g **Eiweiss**

Eiweiss mit der Prise Salz steif schlagen und den Puderzucker darunter ziehen. Kokosraspel dazugeben.

1 Prise **Salz**

Backzeit: 180°, 7-10 min. in der Ofenmitte backen.

500g **Puderzucker**

500g **Kokosraspel**