

# Vegane Albondigas

Rezept für 3.150 g Masse

## Zutaten:

1.000 g vegan&moi PURE RED  
120 g geröstete Pinienkerne, gehackt  
6 gepresste Knoblauchzehen  
1.750 g kaltes Wasser  
230 g Olivenöl

Tomatensauce

gehackte Petersilie als Topping

## Zubereitung:

Pinienkerne und Knoblauch mit vegan&moi PURE RED vermengen.  
Wasser und Olivenöl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist.

Mindestens 30 Minuten quellen lassen.

Kleine Bällchen formen (ca. walnussgroß). Bällchen in Pflanzenfett von allen Seiten braten, bis sie eine schöne Farbe angenommen haben.

Eine kräftige, leicht scharfe Tomatensauce zubereiten.

Dann die Bällchen in die Tomatensauce legen und noch ein wenig durchziehen lassen.  
Albondigas mit der Petersilie garnieren.

Wir wünschen guten Appetit

# Blätterteigschnecken

## Rezept für ca. 120 Blätterteigschnecken

### Zutaten:

1.000 g **vegan&moi** AROMATIC  
2.000 g kaltes Wasser  
60 g Schnittlauch in feinen Ringen  
ca. 6 frische Blätterteigplatten, je nach Größe

### Herstellung:

Schnittlauch mit **vegan&moi** AROMATIC vermengen. Wasser in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 15 Minuten quellen lassen.

Blätterteigplatten halbieren. Masse jeweils auf ca.  $\frac{3}{4}$  der Platte verteilen, den Rest mit Wasser bestreichen. Blätterteig aufrollen.

Ca. 1,5-2 cm dicke Scheiben abschneiden und auf Backbleche mit Backpapier legen.

Bei 200°C ca. 15 Minuten backen.

Die Mini-Schnecken können auch roh oder gebacken tiefgefroren werden.

Wir wünschen guten Appetit

# Vegane Bolognese

## Rezept für ca. 6.000 g Bolognese

### Zutaten:

1.000 g vegan&moi AROMATIC  
2.000 g kaltes Wasser  
2.400 g stückige Dosen-Tomaten  
50 g Tomatenmark  
6 Zwiebeln (Brunoise)  
5 Knoblauchzehen fein gehackt  
5 Karotten (Brunoise)  
Salz, Pfeffer, Oregano

### Herstellung:

Wasser in die vegan&moi AROMATIC geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 15 Minuten quellen lassen.

Die Bolognese wird nun analog der Fleischvariante zubereitet, denn die Masse lässt sich wie Hackfleisch verarbeiten, wird jedoch nach Zugabe aller Zutaten nur ca. 5 Minuten eingekocht.

Bolognese zu Nudeln servieren oder für weitere Rezepte (z. B. Lasagne oder Canneloni) verwenden.

Wir wünschen guten Appetit



# Vegane Bratwurst „Classic“

## Rezept für 1.000 g Masse

### **Zutaten:**

350 g vegan&moi PURE

50 g Öl

600 g Wasser

22,5 g Salz

Gewürze oder fertige Gewürzmischung:

3 g Pfeffer, weiß

2 g Majoran

2 g Muskat

2 g Petersilie

### **Verarbeitung:**

Die Gewürze mit vegan&moi PURE vermengen.

Wasser und Öl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Ohne Quellzeit zu Würsten weiterverarbeiten.

Nach dem Verrühren sofort mit dem Fleischwolf oder einer Wurstfüllmaschine in den Viscofan Veggie-Darm füllen (bei Kaliber 21 – 12mm Füllrohr), abbinden und bei 75 °C ca. 30 Minuten brühen.

Wir wünschen guten Appetit

Rezeptquelle: <https://www.vegan-moi.com/>  
Ohne Gewähr



# Vegane Patties mit „Aromatic“

## Rezept für ca. 25 Patties à 120g

### Zutaten:

1.000 g vegan&moi AROMATIC  
2.000 g kaltes Wasser

### Zubereitung:

vegan&moi AROMATIC mit dem Wasser vermengen und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist.

Mindestens 15 Minuten quellen lassen und dann wie gewohnt zu Patties formen.

Burger nach eigenem Wunsch belegen.

***In unserer vegan&moi Burger-Rezeptbroschüre finden Sie viele tolle Ideen!***

Wir wünschen guten Appetit

Rezeptquelle: <https://www.vegan-moi.com/>  
Ohne Gewähr



# Vegane Burger Patties

## Rezept für ca. 23 Patties à 120 g

### **Zutaten:**

1000 g vegan&moi PURE RED  
40g Salz  
1700 g kaltes Wasser  
140 g Öl

### **Zubereitung:**

1000g vegan&moi PURE RED mit 40g Salz vermengen.

Danach mit 1700g Wasser und 140g Öl gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist.

Mindestens 15 Minuten quellen lassen und dann wie gewohnt zu Patties formen.

Wir wünschen guten Appetit

Rezeptquelle: <https://www.vegan-moi.com/>  
Ohne Gewähr



# Vegane Cevapcici

## Rezept für vegane Cevapcici "slawische Art" 575 g Masse (ca. 23 Stück)

### Zutaten:

165 g **vegan&moi** PURE RED  
50 g Zwiebeln oder Schalotten  
3 g Knoblauchzehen gehackt  
8 g Paprikapulver edelsüß  
3 g Paprikapulver rosenscharf  
1 g Chilipulver  
2,5 g Bohnenkraut  
Salz und Pfeffer (nach Geschmack)

(Tipp: Gewürze können durch unsere schmackhafte Cevapcici-Gewürzmischung ersetzt werden)

290 g kaltes Wasser  
38 g Olivenöl

### Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch sowie die Gewürze mit **vegan&moi** PURE RED vermengen. Wasser und Olivenöl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 30 Minuten quellen lassen.

Cevapcici nach Gewichtswunsch portionieren und wie gewohnt in Form bringen und weiterverarbeiten.

**Klassische Beilagen:** Ajvar, Paprikaschoten- und Zwiebelringe, Tomatenscheiben

Wir wünschen guten Appetit

Rezeptquelle: <https://www.vegan-moi.com/>  
Ohne Gewähr

# Vegane Patties „Chicken Style“

## Rezept für ca. 23 Patties à 120g

### Zutaten:

1000 g vegan&moi PURE  
40 g Salz  
1750 g kaltes Wasser  
140 g Öl

### Zubereitung:

40g Salz mit 1000g vegan&moi PURE vermengen.

1750g Wasser und 140g Öl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist.

Mindestens 15 Minuten quellen lassen und dann wie gewohnt zu Patties formen.

Wir wünschen guten Appetit



# Chili sin Carne

## Rezept für ca. 1 kg Chili

### **Zutaten:**

100 g vegan&moi AROMATIC  
200 g kaltes Wasser  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Paprikaschoten  
1 Dose Dosen-Mais  
1 Dose Kidneybohnen  
240 g stückige oder passierte Tomaten  
Gewürze

### **Verarbeitung:**

Cayennepfeffer, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß, Chilipulver, Wasser in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 15 Minuten quellen lassen.

Die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. In einem großen Topf/Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten.

Danach das vegane Hack in die Pfanne geben, mit den Zwiebeln vermengen und bei hoher Hitze krümelig anbraten. Salz darüber geben.

Währenddessen die Paprikaschoten waschen, entkernen und würfeln sowie 1 Dose Kidneybohnen und 1 Dose Mais abgießen und zur Seite stellen.

Wenn das vegane Hack schön krümelig angebraten ist, mit 1-2 TL Paprikapulver und 50 g Tomatenmark kurz mit anrösten.

Die Paprikawürfel in die Pfanne und kurz mit anrösten.

Anschließend kommen noch die passierten oder gestückelten Tomaten, die Kidneybohnen und der Mais hinein. Das Chili nach Belieben mit Cayennepfeffer, Salz und einer Prise Zucker abschmecken.

Das Chili sin Carne mit Deckel für 20-25 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln, je nachdem wie knackig Du das Gemüse sein soll.

Wir wünschen guten Appetit

## FÜLLUNGEN:

### Füllung „Französische Art“ für Teilchen

Füllmasse reicht für ca. 90 Teilchen / Stangen mit je 45 g Füllung.

vegan&moi AROMATIC 1.000 g  
Wasser (kalt) 2.000 g  
Schalotten (Brunoise) 300 g  
Frühlingslauch (Ringe) 300 g  
Crème fraîche (vegan) 600 g  
Reibekäse (vegan) 30 g

Alle Zutaten in die Mischung geben, Wasser dazugeben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist.

Mindestens 10 Minuten quellen lassen. Die Füllmasse innerhalb von 30 Minuten verarbeiten.

### Füllung „Gärtnerin Art“ für Teilchen

Füllmasse reicht für ca. 90 Teilchen / Stangen mit je 45 g Füllung.

vegan&moi AROMATIC 1.000 g  
Lauchzwiebelringe 400 g  
Käse gerieben 500 g  
Béchamelsauce 1.500 g  
Wasser (kalt) 625 g  
Salz 15 g  
Muskat 5 g

Lauchzwiebeln, Käse, Salz und Muskat mit vegan&moi AROMATIC vermengen. Wasser und Béchamelsauce in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Die Füllung kann sofort weiterverarbeitet werden.



## Füllung „Griechische Art“ für Teilchen

**Füllmasse reicht für ca. 90 Teilchen / Stangen mit je 45 g Füllung.**

vegan&moi AROMATIC 1.000 g  
Wasser (kalt) 2.000 g  
Fetawürfel 600 g  
Oliven in Scheiben 300 g  
Spinat (TK) 600 g  
Gyrosgewürz 30 g  
Rosmarin 5 g

Alle Zutaten in die Mischung geben, Wasser dazugeben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 10 Minuten quellen lassen.  
Die Füllmasse innerhalb von 30 Minuten verarbeiten

## Füllung „Italien Style“ für Teilchen

**Füllmasse reicht für ca. 90 Teilchen / Stangen mit je 45 g Füllung.**

vegan&moi AROMATIC 1.000 g  
Wasser (kalt) 1.850 g  
Schalotten (Brunoise) 180 g  
TK-Kräutermischung 50 g  
Tomaten, stückig 900 g  
veganer Reibekäse  
Mozzarella-Style 450 g

Alle Zutaten in die Mischung geben, Wasser dazugeben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 10 Minuten quellen lassen.  
Die Füllmasse innerhalb von 30 Minuten verarbeiten



## Füllung „Jägerin Art“ für Teilchen

**Füllmasse reicht für ca. 90 Teilchen / Stangen mit je 45 g Füllung.**

vegan&moi Aromatic 1.000 g  
Pilze (gehackt) 500 g  
Kräuter gehackt 50 g  
Röstzwiebeln 125 g  
Crème fraîche 1.500 g  
Wasser (kalt) 750 g  
Salz 20 g

Pilze, Kräuter, Röstzwiebeln und Salz mit vegan&moi AROMATIC vermengen. Wasser und Crème fraîche in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Die Füllung kann sofort weiterverarbeitet werden.

## Füllung „South Style“ für Teilchen

**Füllmasse reicht für ca. 100 Teilchen / Stangen mit je 45 g Füllung.**

vegan&moi AROMATIC 1.000 g  
Wasser (kalt) 2.150 g  
Paprika (Brunoise) 300 g  
Mais 450 g  
Kidneybohnen 450 g  
Cheddar, gerieben 600 g  
Paprikapulver (scharf) 5 g

Alle Zutaten in die Mischung geben, Wasser dazugeben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 10 Minuten quellen lassen.

Die Füllmasse innerhalb von 30 Minuten verarbeiten.



# Grillspieße

## Rezept für ca. 40 Spieße

### **Zutaten:**

1.000 g vegan&moi AROMATIC  
2.000 g kaltes Wasser  
30 Weizen Tortillas (Durchmesser ca. 20 cm)

### **Verarbeitung:**

Wasser in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 15 Minuten quellen lassen.

Wer mag, kann zuvor die trockene Mischung noch mit Kräutern oder Gewürzen vermengen.

Die Tortillas gleichmäßig mit der vegan&moi-Masse bestreichen, dabei ringsherum einen Rand von gut 1 cm frei lassen. Tortillas möglichst fest aufrollen.

Die leeren Enden der Rollen wegschneiden. Aus jeder Rolle 6 Stücke schneiden. Pro Spieß 6 Stücke flach liegend aufspießen.

Nun die Spieße in heißem Pflanzenfett von beiden Seiten ca. 4-5 Minuten braten oder auf den Grill legen und von beiden Seiten grillen.

Wir wünschen guten Appetit



# Veganer Hackbraten

## Rezept für 1.000 g Masse

### Zutaten:

350g vegan&moi PURE  
100g Zwiebelwürfel (angedünstet)  
10g gehackter Knoblauch  
10g Senf  
10g Tomatenmark  
10g Salz  
1,5g Pfeffer  
2g Paprika  
300g kaltes Wasser  
300g Gemüsefond (abgekühlt)  
50g Speiseöl

### Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch sowie die Gewürze mit vegan&moi PURE vermengen.

Wasser, Gemüsefond und Öl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 30 Minuten quellen lassen.

Die Masse in eine entsprechende Form geben und im Ofen garen.

### Unser Tipp:

Mit Wurzelgemüse und weiterem Gemüsefond in dem Bräter der Rouladen entsteht nach dem Garen in dem Ofen auch ein leckerer veganer Bratenfond.

Wir wünschen guten Appetit



# Vegane Käse-Chili Bratwurst

## Ergibt 1 kg neutrale vegane Grundmasse

350 g vegan&moi PURE  
50 g Öl  
600 g kaltes Wasser  
22,5 g Salz  
100 g Käse, vegan  
5 g Cayennepfeffer  
3 g Pfeffer, weiß  
6 g Paprika edelsüß  
2 g Knoblauchpulver  
2 g Zucker  
5 g Chiliflocken  
50 g Paprika rot Würfel frisch

## **Verarbeitung:**

Die Gewürze mit vegan&moi PURE vermengen.  
Wasser und Öl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Ohne Quellzeit zu Würsten weiterverarbeiten.

Nach dem Verrühren sofort mit dem Fleischwolf oder einer Wurstfüllmaschine in den Viscofan Veggie-Darm füllen (bei Kaliber 21 – 12mm Füllrohr), abbinden und bei 75 °C ca. 30 Minuten brühen.

Wir wünschen guten Appetit

Rezeptquelle: <https://www.vegan-moi.com/>  
Ohne Gewähr



# Vegane Kohlrouladen

## Rezept für 10 Kohlrouladen

### Zutaten:

350 g vegan&moi PURE  
300 g kaltes Wasser  
300 g Gemüsefond (abgekühlt)  
50 g Speiseöl  
100 g Zwiebelwürfel (angedünstet)  
10 g gehackter Knoblauch  
10 g Senf  
10 g Tomatenmark  
10 g Salz  
1,5 g Pfeffer  
2 g Paprika  
1,5 g Majoran  
10 Weißkohlblätter (blanchiert)

### Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch sowie die Gewürze mit vegan&moi PURE vermengen.

Wasser, Gemüsefond und Öl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist.

Mindestens 30 Minuten quellen lassen.

Die Masse in 10 gleiche Teile portionieren, auf die blanchierten Weißkohlblätter verteilen und wickeln. Nun die Kohlrouladen in einer Pfanne scharf anbraten und im Ofen bei ca. 170°C ca. 30 Minuten garen.

### Unser Tipp:

Mit Wurzelgemüse und weiterem Gemüsefond in dem Bräter der Rouladen entsteht nach dem Garen in dem Ofen auch ein leckerer veganer Bratenfond.

Wir wünschen guten Appetit





# Vegane Merguez

## Rezept für 1.000 g Masse

### **Zutaten:**

333 g vegan&moi PURE RED  
46 g Öl  
566 g kaltes Wasser  
Merguez Gewürzmischung (je nach Würzmischung 5-15%)  
Salz nach Bedarf

### **Verarbeitung:**

Merguezgewürz mit vegan&moi PURE RED vermengen.  
Wasser und Öl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Ohne Quellzeit zu Würsten weiterverarbeiten.

Nach dem Verrühren sofort mit dem Fleischwolf oder einer Wurstfüllmaschine in den Viscofan Veggie-Darm füllen (bei Kaliber 21 – 12mm Füllrohr), abbinden und bei 75 °C ca. 30 Minuten brühen.

Wir wünschen guten Appetit

Rezeptquelle: <https://www.vegan-moi.com/>  
Ohne Gewähr



# Vegane Nuggets „Chicken Style“

## Rezept für 95 Nuggets à 30g

### **Zutaten:**

1000 g vegan&moi PURE  
40 g Salz  
1700 g kaltes Wasser  
140 g Öl

### **Zubereitung:**

40g Salz mit 1000g vegan&moi PURE vermengen.

1700g Wasser und 140g Öl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist.

Mindestens 15 Minuten quellen lassen und dann zu Nuggets oder ähnlichem formen.

Die Nuggets können dann ohne Ei paniert werden.  
Als Panade eignen sich z.B.: Panko-Paniermehl, Semmelbrösel oder Cornflakes.

Wir wünschen guten Appetit

Rezeptquelle: <https://www.vegan-moi.com/>  
Ohne Gewähr

# Vegane Nuggets „Curry-Cheese-Style“

## Rezept für ca. 80 Nuggets à 45g

### Zutaten:

1000 g vegan&moi PURE  
20 g Salz  
40 g Curry-Mix oder Bombay Gewürzmischung  
800 g Käse (Portionen zu 10g)  
1700g kaltes Wasser  
140 g Öl

### Zubereitung:

20g Salz und 40g Gewürzmischung mit 1000g vegan&moi PURE vermengen.

1700g Wasser und 140g Öl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist.

Mindestens 15 Minuten quellen lassen.

Bei der Formgebung der Nuggets den Käse in die Mitte einarbeiten.

Die Nuggets können dann ohne Ei paniert werden.

Als Panade eignen sich z.B.: Panko-Paniermehl, Semmelbrösel oder Cornflakes.

Wir wünschen guten Appetit

# Vegane Tacos

## Rezept für ca. 40 Stück Tacos:

### Rezept für ca. 2 kg Chili als BASIS

200 g vegan&moi AROMATIC oder PURE RED (dann: 1.700 g Wasser + 140 g Öl)  
400 g kaltes Wasser  
1 Zwiebeln gewürfelt  
6 Knoblauchzehen fein gewürfelt  
1 Paprikaschoten grob gewürfelt  
120 g frische Tomaten klein geschnitten  
200 g Dosen-Mais  
240 g Kidneybohnen  
480 g stückige oder passierte Tomaten

Cayennepfeffer, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß, Chilipulver, Wasser in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Mindestens 15 Minuten quellen lassen.

Das Chili sin Carne kann nun analog des original Rezepts mit Hackfleisch zubereitet werden, da sich die vegan&moi Masse genauso verarbeiten lässt.

### Herstellung Tacos:

2.000 g vegan&moi-Chili sin carne (wie oben beschrieben)  
40 Stck. Taco Shells oder kl. Maiswraps  
200 g Guacamole  
200 g Sour Creme (vegan)  
200 g veganen geriebenen Käseersatz  
Kräuter nach Wunsch als Topping

Die Tacos auf einer sauberen Arbeitsfläche verteilen und mit ca. 2 Esslöffel vegan&moi-Chili sin carne mittig füllen. Tacos aufrecht in eine hitzebeständige Form setzen.  
Etwas geriebenen Käse darauf streuen und bei 200°C Umluft für ca. 8 Minuten gratinieren.

Die heißen Tacos aus dem Ofen nehmen, mit Guacamole, Sour Creme und frischen Kräutern garniert direkt servieren.

Wir wünschen guten Appetit