

Rösti

Zutaten:

- Pellkartoffeln 800g – 1kg
(bereits am Vortag nicht ganz gar kochen)
- Salz
- Pfeffer
- Mehl 1–2 EL
- Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Kartoffeln grob reiben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit etwas Mehl mischen, um die Restfeuchtigkeit zu binden. Sonnenblumenöl in einer beschichteten oder gusseisernen Pfanne erhitzen. Eine kleine Portion der Kartoffelmasse locker in die Pfanne geben. Die Ränder leicht andrücken und rösten, bis eine goldbraune Kruste entsteht. Mit einem Teller wenden und die zweite Seite goldbraun braten.

Die Rösti können auch einige Stunden vorher vorbereitet und später im Ofen wieder erhitzt werden.

Zutaten:

- 2 Zwiebeln
- Sonnenblumenöl
- Rotwein 100ml
- 2 Gläser Veggie-Gourmet-Ragout aus Weizeneiweiß
- Hafersahne 100ml

Zutaten:

- Zwiebel
- Sonnenblumenöl
- Glühwein 150ml
- Apfel
- 600g Apfel-Rotkraut
- 25g Margarine

Zutaten:

- 1 mittelgroßer Hokkaido
- Olivenöl
- Rosmarin
- Streuwürze oder Gemüsebrühe

Zutaten:

- Shiitakepilze
- Mehl
- Wasser
- Apfel-Secco
- Streuwürze
- Salz
- Semmelbrösel
- Sonnenblumenöl

Veggie-Gourmet-Ragout

Zubereitung:

Zwiebeln in Scheiben schneiden und in Sonnenblumenöl kräftig anbraten. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Das Ragout hinzufügen und aufkochen. Hafersahne zugeben und kurz erwärmen.

Gewürz-Rotkraut

Zubereitung:

Zwiebel in Würfel schneiden und in Sonnenblumenöl andünsten. Mit Glühwein ablöschen. Apfelwürfel und Apfel-Rotkraut hinzufügen. 10–15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss etwas Margarine zugeben, damit das Rotkraut einen schönen Glanz bekommt.

Hokkaido-Sicheln

Zubereitung:

Hokkaido entkernen und in gleichmäßige Sicheln schneiden. Mit Olivenöl, Rosmarin und Streuwürze marinieren. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei 180 °C etwa 20–30 Minuten backen.

Panierte Shiitakepilze

Zubereitung:

Den Stiel der Shiitakepilze entfernen und anschließend in Mehl wenden. Aus 4 EL Mehl, Wasser und etwas Apfel-Secco einen dünnen Teig anrühren und mit Streuwürze und Salz abschmecken. Pilze in den Teig tauchen, abtropfen lassen, in Semmelbröseln wenden und mit der Hand gut andrücken. In reichlich Sonnenblumenöl von beiden Seiten ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

