



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

Bayrisch Bruscetta for 4 persons

1 tbsp rapeseed or sunflower oil
50g smoked tofu cut into small cubes
1 medium-sized onion cut into cubes
1 pinch salt
200g fresh sauerkraut,
drained and cut into small pieces
4 Msp. sweet paprika powder
125 ml hot vegetable stock
1 Msp. cumin, 1/2tl dried marjoram, 1 Msp. cayenne pepper
Salt
1 El Schmand,
8 slices spelt baguette
1-2 nold-cracked parsley

Oven to 175° front
Heat the oil in a pan
Sweat the tofu and onion in it
Add salt, sauerkraut and paprika powder and pour in with broth
8min gently steaming
season with spices
Simmer again for 2-3min
fold sour cream
Put baking tray with baking paper on the sauerkrauttaler with spoon on the sheet,
6-7min bake
Toast spelt baguette just before the end of the baking time
Sit on Sauerkrauttaler, garnish with parsley.

For easier working we have to watch that we have a good mise en place.





Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

Bayrisch Bruscetta für 4 Personen

1 Esslöffel Raps- oder Sonnenblumenöl
50 g Räuchertofu, in kleine Würfel geschnitten
1 mittelgroße, in Würfel geschnittene Zwiebel
1 Zoll Salz
200g frisches Sauerkraut,
abgetropft und in kleine Stücke geschnitten
4 Msp. süßes Paprikapulver
125 ml heiße Gemüsebrühe
1 Msp. Kreuzkümmel, 1/2TL getrockneter Majoran, 1 Msp. Cayennepfeffer
Salz
1 El Schmand,
8 Scheiben Dinkel-Baguette
1-2 nold gehackte Petersilie

Backofen auf 175° vorheizen
Das Öl in einer Pfanne erhitzen
Tofu und Zwiebel darin anschwitzen
Salz, Sauerkraut und Paprikapulver zugeben und mit Brühe aufgießen
8min sanft dünsten
mit Gewürzen abschmecken
Nochmals 2-3min köcheln lassen
Saure Sahne unterheben
Backblech mit Backpapier auf die Sauerkrauttaler legen mit Löffel auf das Blech,
6-7min backen
Dinkel-Baguette kurz vor Ende der Backzeit toasten
Auf Sauerkrauttaler setzen, mit Petersilie garnieren.

Um die Arbeit zu erleichtern, müssen wir darauf achten, dass wir ein gutes Mise en Place haben.





Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

Bread Soup

Ingredients:

1,5 l	Beef stock/vegetable stock
2	Pinches majoram
200 g	Dowdy bread/brown bread
2	Onions
2 tsp	Lard/butter oil
2 tbsp	Butter
3	Pinches of caraway
2	Cloves of garlic
1	Bunch of chive
Pepper, stone grounded	

Preparation:

Cut the bread in cubes of 1 cm. Heat up the butter in a pan. Set it apart for a moment.

Cut the onions into half rings. Crush the garlic with a fork. Give the lark to the butter and heat up again. Stand on stirring, so that the butter doesn't burn.

Add caraway and garlic.

Wash and cut the chive into small rings.

Heat up the stock with majoram and pepper.

Douse the bread cubes and onions with the stock.

Serve together with chive.



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

Brotsuppe

Zutaten:

- 1,5 l Rinderbrühe/Gemüsebrühe
- 2 Prisen Majoran
- 200 g Graubrot/Braunbrot
- 2 Zwiebeln
- 2 Teelöffel Schmalz/Butteröl
- 2 Esslöffel Butter
- 3 Messerspitzen Kümmel
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Bund Schnittlauch
- Pfeffer, gemahlen

Zubereitung:

Das Brot in Würfel von 1 cm schneiden. Erhitzen Sie die Butter in einer Pfanne. Einen Moment beiseite stellen.

Die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Den Knoblauch mit einer Gabel zerdrücken. Die Lerche zur Butter geben und erneut erhitzen. Dabei immer wieder umrühren, damit die Butter nicht anbrennt.

Kümmel und Knoblauch dazugeben.

Den Schnittlauch waschen und in kleine Ringe schneiden.

Die Brühe mit Majoran und Pfeffer erhitzen.

Die Brotwürfel und Zwiebeln mit der Brühe übergießen.

Zusammen mit dem Schnittlauch servieren.

Bread Glutenfree

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 sachet	Dry Yeast	Mix together and allow (100ml) to swell for a few minutes (until bubbles form)
1 teaspoon	Sugar	
400ml	Lukewarm water	
200g	riceflour	Mix together, knead with the yeast water and the remaining ingredients for at least 3 minutes
150g	Cornstarch	
150g	Buckwheatflour	
2 teaspoon	Guar gum	
1,5 teaspoon	Salt	
1 teaspoon	Cider vinegar	See upper column
		Put the dough into the greased form and put it into the oven. 250°C circulating air for the first 10 min 225°C circulating air another 40 minutes
2 tablespoona	Rape oil	Spread the bread with oil shortly before the end of the baking time

Brot glutenfrei

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 Tütchen	Trockenhefe	Zusammenmischen und (100ml) einige Minuten quellen lassen (bis sich Blasen bilden)
1 Teelöffel	Zucker	
400ml	Lauwarmes Wasser	
200g	Reismehl	Zusammenmischen, mit dem Hefewasser und den restlichen Zutaten mindestens 3 Minuten lang kneten. Den Teig in die gefettete Form geben und in den Backofen schieben.
150g	Speisestärke	
150g	Buchweizenmehl	
2 Teelöffel	Guarkernmehl	
1,5 Teelöffel	Salz	
1 Teelöffel	Apfelessig	250°C Umluft für die ersten 10 Minuten
		225°C Umluft weitere 40 Minuten
2 Esslöffel	Rapsöl	Kurz vor Ende der Backzeit das Brot mit Öl bestreichen



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

Breaddumplings with Mushroomsauce

Breaddumplings

Ingrediens

- 400g Old bread rolls
- 325ml sojadrink
- 4tbsp soja flour
- 1tsp salt
- ½ tsp nutmeg powder
- 1 onion
- 30g parsley
- 1tbsp natural oil
- 4tbsp breadcrumbs
- 2tbsp cornstarch

Preparation

1. Cut the rolls into pieces about 1 cm in size. Pour 275 ml warm soy drink on top and stir briefly.
2. Mix the remaining soy drink with soy flour and season with salt and nutmeg. Lift under the bread roll and mix well.
3. Finely dice the onion, chop parsley. Put the oil in a hot pan, fry the onion cubes over low to medium heat for 5 minutes until they are lightly browned. Add parsley, roast with stirring for a further 2 minutes. Then add together with breadcrumbs and cornstarch to the dumpling, knead well and then let it swell covered for 10 minutes.
4. Shape 8 dumplings with dry hands and gently bring plenty of salted water to the boil. Set the heat to low - the water should no longer boil - and let the dumplings boil for 15-20 minutes until they float on the surface



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

Semmelknödel mit Pilzsauce

Semmelknödel

Zutaten

- o 400g alte Brötchen
- o 325ml Sojadrink
- o 4 Esslöffel Sojamehl
- o 1 Teelöffel Salz
- o ½ Teelöffel Muskatnusspulver
- o 1 Zwiebel
- o 30 g Petersilie
- o 1 Eßlöffel natürliches Öl
- o 4 Esslöffel Semmelbrösel
- o 2 Esslöffel Speisestärke

Zubereitung

1. Schneiden Sie die Brötchen in etwa 1 cm große Stücke. Mit 275 ml warmem Sojadrink übergießen und kurz umrühren.
2. Restlichen Sojadrink mit Sojamehl mischen und mit Salz und Muskatnuss würzen. Unter das Brötchen heben und gut vermischen.
3. Zwiebel fein würfeln, Petersilie hacken. Öl in eine heiße Pfanne geben, Zwiebelwürfel bei schwacher bis mittlerer Hitze 5 Minuten braten, bis sie leicht gebräunt sind. Petersilie zugeben, weitere 2 Minuten unter Rühren braten. Dann zusammen mit Semmelbröseln und Speisestärke zum Knödel geben, gut durchkneten und dann zugedeckt 10 Minuten quellen lassen.
4. Mit trockenen Händen 8 Knödel formen und reichlich Salzwasser vorsichtig zum Kochen bringen. Die Hitze auf niedrig stellen - das Wasser sollte nicht mehr kochen - und die Knödel 15-20 Minuten kochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

Mushroomsauce

Ingrediens

- 6 Tablespoons of Oil
- 750g Mushrooms
- 2 Big Onions
- 2,5 Tablespoons of Yeast flakes
- 2,5 Tablespoons of Sojasauce
- 2,5 Teaspoons of spicy Mustard
- 500ml Soja Cuisine
- Fresh Parsley
- White pepper and salt

Preparation

Clean the mushrooms, shorten their stem cut them in slices

Peel the Onion and Cut it in fine cubes. Chop the Parsley leaves fine.

Fry the Mushrooms and add the Onions and the Parsley. Season with salt and white pepper. -> cook until there is no Water left

Add the Soja Cuisine

Then add Yeast flakes to thicken the sauce

And season with Mustard and Sojasauce



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

Pilzsauce

Zutaten

- o 6 Esslöffel Öl
- o 750g Champignons
- o 2 große Zwiebeln
- o 2,5 Esslöffel Hefeflocken
- o
- 2,5 Esslöffel Sojasauce
- o 2,5 Teelöffel scharfer Senf
- o 500ml Soja Cuisine
- o Frische Petersilie
- o Weißer Pfeffer und Salz

Zubereitung

1. Die Champignons putzen, den Stiel kürzen und in Scheiben schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Petersilienblätter fein hacken.
3. Die Champignons anbraten und die Zwiebeln und die Petersilie hinzufügen. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. -> kochen, bis kein Wasser mehr vorhanden ist
4. Die Soja Cuisine hinzufügen
5. Dann Hefeflocken zum Andicken der Sauce zugeben und mit Senf und Sojasauce abschmecken





Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

Fruid salad				
ingredients	quantity	Menge	Preparation	Zubereitung
500g	Fruit	Früchte	Fruit washing, cutting	Obst waschen, schneiden
1	Lemon	Zitrone	squeeze lemon	Zitrone auspressen
2 EL	Sugar	Zucker	Season lemon juice with sugar and mix with the sliced fruit	Zitronensaft mit Zucker abschmecken und mit den geschnittenen Früchten mischen

Vanilla Sauce				
ingredients	quantity		Preparation	Zubereitung
1	Vanilla Pod	Vanilleschote	bring vanilla pod, milk, sugar to the boil	Vanilleschote, Milch, Zucker zum Kochen bringen
1L	Milk	Milch		
100g	sugar	Zucker		
1	egg	Ei	Beat the egg yolks, add to the boiled milk and stir until the mixture becomes creamy	Eigelb aufschlagen, in die gekochte Milch geben und rühren, bis die Masse cremig wird





Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

Arthouse Dumplings				
ingredients	quantity		Preparation	Zubereitung
10 Stk.	Hard rolls	Harte Brötchen	Cut the buns into 3 cm cubes	Die Brötchen in 3 cm große Würfel schneiden
500ml	Milk	Milch	Mix milk, egg, cinnamon together	Milch, Ei, Zimt miteinander verrühren
1	Egg	Ei		
little	Cinnamon	Zimt		
Ca. 200g	Breadcrumbs	Semmelbrösel	Mix breadcrumbs and cinnamon	Semmelbrösel und Zimt mischen
little	Cinnamon	Zimt		
200g	clarified butter, rapeseed oil	Butterschmalz, Rapsöl	heat up pans	Pfannen aufheizen
			Add the sliced bread cubes to the egg mixture and leave to soak briefly (10 sec)	Die geschnittenen Brotwürfel in die Eimischung geben und kurz quellen lassen (10 Sekunden)
			Turn the soaked cubes in the breadcrumb mixture and then fry until golden brown	Die eingeweichten Würfel in der Semmelbröselmischung wenden und anschließend goldbraun braten





Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union





Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben." oder

"The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein."