

endori

# Lieblings- gerichte für den Veganuary

Easy &  
ohne  
Fleisch



für  
Restaurants,  
GV &  
2Go-Konzepte



endori

# Der Januar is(s)t pflanzlich

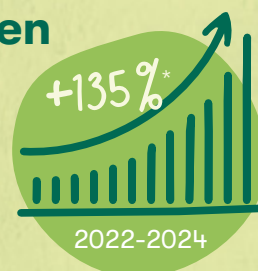
## Mit Umsatz-Boost ins neue Jahr starten

38 Millionen Deutsche sind Flexitarier\* und möchten ihren Fleischkonsum **ohne Verzicht** auf den Geschmack reduzieren.

(\* Quelle: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Ernährungsreport 2023)

Jahr für Jahr nehmen **mehr Unternehmen** am **Veganuary teil** und erweitern ihr pflanzliches Speiseangebot.

(\* Quelle: Veganuary und Agrarzeitung v. 01.11.23)



**Steigern auch Sie Ihren Umsatz mit kreativen Gerichten im Kampagnenmonat Veganuary**



**mach's easy. mach's endori.**

Saisonale Küche zum Jahresstart Easy zubereitet



# Leichte Küche für den Veganuary

Rezeptinspirationen für

### Klassische Gastronomie



**Saftige** Süßkartoffelgnocchi mit **endori Chicken**, Brokkoli und gerösteten Pinienkernen

**Winterlicher** Flammkuchen mit **endori Kebab**, Orange und mariniertem Rotkohl

**Wärmende endori Hack**-Pilz-Pfanne mit geröstetem Rosenkohl

### Gemeinschaftsverpflegung



**Knackige** Asiapfanne mit **endori Kebab** und Wokgemüse

Zucchini Moussaka mit **endori Hack**

Leichtes Gemüsecurry mit **endori Chicken** auf Jasminreis

### Snack / 2Go Konzepte



**Krosser** Maistaco mit **endori Hack**, fruchtiger Tomate und Limettendip

Frischer Wrap mit **endori Chicken**, **gegrilltem** Mais und Süßkartoffel



**Bunte Bowl** mit **endori Kebab**, Wintergemüse und pflanzlichem Kräuterjoghurt



# Unsere Mission

## nachhaltig & lecker

Wir glauben daran, dass wir mit leckeren, **nachhaltigen Fleischalternativen** gemeinsam Gutes bewirken können.



Unser **vielseitiges Sortiment** für die Profiküche bringt Abwechslung auf Ihre Speisekarte.

Es ermöglicht Ihnen, **pflanzliche Gerichte** ganz **ohne Mehraufwand** anzubieten – schnell, unkompliziert und lecker. Einfach easy.



## Vom Feld bis auf die Gabel

Zusammen mit unseren **Landwirt:innen** im Rheinland bauen wir von endori derzeit auf einer Fläche von ca. **1.400 Fußballfeldern** Erbsen in **partnerschaftlichem Vertragsanbau** an.



# Unsere Produkte

## für die Profiküche

### Von Profis für Profis

Unsere Produkte sind **mit Köchen entwickelt**, standfest und eignen sich für das Warmhalten (**Cook & Hold**).



- für gelernte Anwendungen - **wie Fleisch**
- **einfache Zubereitung** - auch für Aushilfskräfte
- regenerierfähig & kalkulationssicher
- **ohne Palmöl & deklarationspflichtige Zusatzstoffe**
- **made in Germany**, mit Erbsen aus eigenem Vertragsanbau



**mach's easy. mach's endori.**



endori

## Klassische Gastronomie

### Saftige Süßkartoffelgnocchi mit endori chicken, Paprika, Brokkoli und gerösteten Pinienkernen

- |            |                                |              |   |
|------------|--------------------------------|--------------|---|
| <b>1Kg</b> | TK Süßkartoffelgnocchi         | <b>1,5Kg</b> | veganes Chicken Natur   |
| <b>5</b>   | rote Paprika in groben Würfeln | <b>1Kg</b>   | wilder Brokkoli   |
| <b>1Kg</b> | Zwiebel in groben Würfeln      | <b>250g</b>  | junger Blattspinat  |
| <b>3</b>   | Knoblauchzehen geschält        | <b>100g</b>  | Pinienkerne   |
| <b>1L</b>  | Gemüsebrühe                    |              | Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft, Speisestärke, neutrales Pflanzenöl |
| <b>1L</b>  | vegane Sahne oder Hafermilch   |              |   |

für 10 Pax



Die **Gnocchi** für ca. 2 min in kochendes und gesalzenes Wasser garen, in kaltem Wasser abschrecken und trockensetzen.



Für den **veganen Paprikarahm**, die Paprika, Zwiebeln und Knoblauch in etwas Öl anschwitzen, mit der Gemüsebrühe und der veganen Sahne auffüllen und alles zusammen **ca. 30 min** weichkochen.

Die **Paprikabasis** fein pürieren, ggf. durch ein Sieb passieren, abschmecken und je nach Wunsch leicht abbinden.

Den **Brokkoli** putzen, kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und im Anschluss mit dem **Chicken** in etwas Öl anbraten und würzen.

Den Spinat putzen, waschen und trockenschleudern.

Die **Pinienkerne ohne Öl** in einer Pfanne kurz anrösten.

#### Zum Anrichten:

Die Gnocchi in etwas Öl anbraten, den Brokkoli und das Chicken dazugeben und alles mit dem Paprikarahm auffüllen, kurz aufkochen lassen.

Die Gnocchi mit den restlichen Zutaten auf einem tiefen Teller anrichten und mit Spinat und Pinienkernen garnieren.





## Winterlicher Flammkuchen mit Kebab, Orange und mariniertem Rotkohl

- |             |                               |            |   |
|-------------|-------------------------------|------------|---|
| <b>1</b>    | Kopf Rotkohl                  | <b>1Kg</b> | vegane Kebab  |
| <b>1</b>    | kl Glas Preiselbeeren         | <b>10</b>  | Flammkuchenböden  |
| <b>50ml</b> | Rotweinessig                  |            | Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft, neutrales Pflanzenöl |
| <b>1Kg</b>  | vegane Sauerrahm              |            |   |
| <b>2</b>    | Bio Orangen Abrieb und Saft   |            |   |
| <b>250g</b> | Posteleinsalat oder Feldsalat |            |   |

für **10**  
**Flamm-**  
**kuchen**



Für den **marinierten Rotkohlsalat**, den Rotkohl putzen, vierteln und vom Strunk befreien.

In feine Streifen schneiden und mit Essig, etwas Zitronensaft, den Preiselbeeren, Salz, Pfeffer und Zucker würzen und gut durchkneten.  
Ca. **1 h marinieren** lassen.

Für den **vegane Orangen-Sauerrahm**, den Sauerrahm in eine Schüssel geben und mit dem Abrieb und Saft der Orangen

verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Den Salat waschen und trockenschleudern.

### Zum Anrichten:

Die Flammkuchenböden mit dem Sauerrahm ausstreichen und mit dem vegane Kebab gleichmäßig belegen.  
Im Ofen bei ca. **250°C ca. 5 min** knusprig backen.

Mit dem Rotkohlsalat und Postelein garnieren.





## Wärmende Hack-Pilz-Pfanne mit geröstetem Rosenkohl

**1,5 kg** veganes Hack

**1 Kg** gemischte Pilze

**1** Zwiebel  
in feinen Würfeln

**2** Knoblauchzehen  
in feinen Würfeln

**1 Bd** gehackter Majoran

**1 L** vegane Sahne

**1,5 Kg** Klobteig

**1 Kg** Rosenkohl

**250 g** Feldsalat

Salz, Pfeffer, Zucker,  
Zitronensaft, Speisestärke,  
neutrales Pflanzenöl

für  
**10**  
Pax



Für die **Hackpfanne**, die Pilze putzen und in Stücke schneiden. In etwas Öl anbraten und nach **ca. 5 min** das Hack, die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben und **weitere 5 min** mitbraten.

Mit der veganen Sahne auffüllen, Majoran dazugeben und leicht einkochen lassen, abschmecken.

Für die **Klöße** einen großen Topf mit kaltem Wasser, etwas Speisestärke und Salz zum Kochen bringen. Den Klobteig in 30 x 50 g Stücke aufteilen und zu Klößen formen. Im siedenden Wasser **ca. 15 min** garziehen lassen.

Den Rosenkohl putzen und vom Strunk befreien. Die einzelnen Blätter des Kohls bis auf das Herz abnehmen und in etwas Speisestärke wälzen.

Die Rosenkohlblätter in einer Fritteuse oder tiefem Ölbad knusprig ausbacken. Direkt würzen und auf einem Tuch abtropfen lassen.

Den Feldsalat gut waschen und trockensetzen.

### Zum Anrichten:

Die Hackpfanne in einem tiefen Teller anrichten.

Drei Klöße pro Teller aufsetzen.

Mit dem gebackenen Rosenkohl und dem Feldsalat garnieren.





endori

# Gemeinschafts Verpflegung

## Knackige Asiapfanne mit veganem Kebab, Wokgemüse und Sesamreis

- 3 Kg** Veganer Kebab von endori (2x Beutel)
- 1 Fl** Sweet Chili Soße
- 5 Kg** TK Wokgemüse Mix
- 5** rote Chilis
- 2 Bd** Koriander

- 3 Kg** Jasminreis
- 2 Bund** Frühlingszwiebeln
- Salz, Pfeffer, Sojasoße, Neutrales Pflanzenöl,
- Zitronensaft, Sesam zum Garnieren.



für  
**1/1 GN**  
Behälter  
Ca. 20 Portionen

Für den **Duftreis**, den Reis mehrmals kalt abspülen, bis alle Stärke ausgewaschen ist.

Reis mit 1,5-2-facher Menge kaltem Wasser auffüllen.

Mit Zitronensaft und Salz würzen und im Kombiofen bei **100°C Dampf ca. 25 min** garen.

Etwas auflockern und abgedeckt warmhalten.

Das **Wokgemüse** vollständig auftauen und abtropfen lassen.

In etwas Öl **anbraten** und mit Sojasoße und Gewürzen abschmecken.

Das **Kebab** mit der Sweet Chili Soße mischen und im Konvektomaten bei **185°C ca. 5 min** garen.

Chilis und Koriander waschen und in Streifen schneiden, zum Kebab geben.



### **Zum Anrichten:**

Wokgemüse in ein GN abfüllen und mittig das Kebab platzieren.



## Leichte Gemüsemoussaka mit veganem Hack und Rucolasalat

**1,5 Kg** veganes Hack  
von endori (1 Beutel)

**3/1Ds** gehackte Tomaten

**500 g** Zwiebelwürfel

**5** Knoblauchzehen  
in feinen Würfeln

**100 g** Tomatenmark

**2 Kg** Aubergine  
in 2 cm dicken Scheiben

**2 Kg** grüne und gelbe  
Zucchini in 2 cm dicken  
Scheiben

**2L** vegane Hafermilch

**1Kg** veganer Reibekäse,  
z.B. von Violife  
Saft von zwei Zitronen

**400g** Rucola  
Dressing nach Wahl

Salz, Pfeffer, Olivenöl,  
gehackter Rosmarin  
und Majoran,  
Speisestärke

für  
**1/1 GN**  
**Behälter**  
Ca. 10 Portionen

Für die **Moussaka** das vegane Hack mit den Zwiebelwürfeln und Knoblauch in etwas Öl anbraten, Tomatenmark dazugeben und kurz mitbraten.

Mit den Dosentomaten auffüllen und **ca. 10 min** einkochen lassen.

Mit Kräutern und Gewürzen abschmecken.

Die **Gemüsescheiben** abwechselnd mit etwas Hacksoße in ein GN schichten.

Für die **vegane Bechamel** die vegane Hafermilch mit Gewürzen und Zitronensaft aufkochen und mit der Stärke zu einer dicken Soße abbinden.

Soße auf die Moussaka verteilen und mit dem Reibekäse garnieren.

Im Ofen **bei 200°C** trockene Hitze **ca. 20 min** backen.

Für den **Salat**, den Rucola waschen und trocken-schleudern, mit einem passenden Dressing anmachen.



### Tipp:

Für ein schöneres Schnittbild, die Moussaka über Nacht auskühlen lassen, schneiden und regenerieren.





## Leichtes Gemüsecurry mit veganem Chicken Natur und Jasminreis

- |   |   |
|---|---|
| <b>1,5 Kg</b> veganes Chicken Natur von endori (1 Beutel) | <b>250 ml</b> Zitronensaft                  |
| <b>1 Kg</b> Zwiebeln in groben Würfeln                    | <b>3 Kg</b> Jasminreis                      |
| <b>1 Kg</b> Karotten in groben Würfeln                    | <b>2 Kg</b> Zuckerschoten                   |
| <b>10</b> Knoblauchzehen                                  | <b>2 Kg</b> bunte Paprika in 3x3cm Würfel   |
| <b>200g</b> gelbe Currypaste                              | <b>1 Kg</b> Shiitake Pilze                  |
| <b>2 L</b> Gemüsebrühe                                    | <b>3 Bd</b> Frühlingszwiebeln               |
| <b>2 L</b> fettreduzierte Kokosmilch                      | Neutrales Pflanzenöl, Salz, Pfeffer, Zucker |



Für die **Currybasis** Zwiebeln, Karotten und Knoblauch farblos in etwas Pflanzenöl anschwitzen.

Gelbe Currypaste dazugeben und **3 Minuten** mit anschwitzen lassen. Mit Gemüsebrühe und Kokosmilch auffüllen und alles **30 min** weichkochen lassen.

Mit einem Pürierstab fein mixen und ggf. durch ein feines Sieb passieren.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Den **Reis** mehrmals kalt abspülen, bis alle Stärke ausgewaschen ist.

Reis mit 1,5-2-facher Menge kaltem Wasser auffüllen.

Mit Zitronensaft und Salz würzen und im Kombiofen bei **100°C Dampf ca. 25 min** garen. Etwas auflockern und abgedeckt warmhalten.

Für das **Gemüse** Zuckerschoten waschen. Shiitake Pilze putzen und in Streifen schneiden.

Frühlingszwiebeln in feine schräge Streifen schneiden und waschen.

### Zum Anrichten:

**Veganes Chicken Natur** tiefgefroren in etwas Öl **ca. 5 min** anbraten.

Gemüse, bis auf Frühlingszwiebeln, dazugeben und kurz mit anbraten und leicht Farbe geben lassen. Mit dem Curry auffüllen und einmal aufkochen lassen. In ein GN abfüllen.

Noch warmen Reis mit der Frühlingszwiebel garnieren.





endori

Snack / 2Go  
Konzepte

## Krosser Maistaco mit veganem Hack, fruchtiger Tomate und Limettendip

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>1 Kg</b> veganes Hack           | <b>300 g</b> gekochte Maiskörner                         |
| <b>500 g</b> vegane saure Sahne    | <b>300 g</b> veganer geriebener Cheddar                  |
| Abrieb und Saft von                |  |
| <b>3</b> Limetten                  | <b>250 g</b> Wildkräutersalat                            |
| <b>500 g</b> bunte Cocktailtomaten | <b>10</b> Maistacos                                      |
| <b>1</b> rote Zwiebel              | Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Zucker, neutrales Pflanzenöl |
| Saft von                           |  |
| <b>2</b> Limetten                  |  |
| <b>1 Bd</b> Blattpetersilie        |  |

für **10 Tacos**



**Hack** mit etwas neutralem Pflanzenöl mischen und im Ofen bei **180°C** ca. **6 min** backen.  
(ggf. in einer Pfanne braten)

Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken.

Für den **Limettendip**, die vegane saure Sahne mit dem Abrieb und Saft der Limetten verrühren und abschmecken.

Für die **Salsa**, die Tomaten waschen und vierteln.

Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.

Petersilie waschen und fein hacken. Alles miteinander mischen und abschmecken.

### Zum Anrichten:

Tacoschale mit etwas Salsa auskleiden, löffelweise Hack, Mais und Cheddar darauf verteilen. (ggf. Käse kurz anschmelzen lassen)

Mit Limettendip und Wildkräutersalat garnieren.





## Frischer Chicken Wrap mit gegrilltem Mais und Süßkartoffel

- 10 Stück Wraps
- 1,5 Kg veganes Chicken Natur
- 300 g gekochte Maiskörner
- 500 g TK Süßkartoffelecken
- 2 Köpfe Römersalat
- 1 Bd Koriander
- 1 Bd Blattpetersilie
- Vegane Rauchsoße
- Neutrales Pflanzenöl

Veganes Chicken und Maiskörner mit etwas Öl vermengen und im Ofen bei **220°C ca. 5 min** leicht anrösten. (ggf. in einer Pfanne oder in einer Fritteuse)

**Süßkartoffelecken** in einer Fritteuse goldbraun **ausbacken**, abtropfen lassen.

**Römersalat** und Kräuter gut waschen und in feine Streifen schneiden, miteinander mischen.

### Zum Anrichten:

Wraps kurz erwärmen und mit der Rauchsoße bestreichen. Mit dem Salat, dem Mais und dem Chicken belegen.

Noch warme Süßkartoffelecken dazugeben und alles fest zu einem Wrap einrollen.

für 10  
Wraps





## Bunte Kebab Bowl mit Wintergemüse, Quinoa und veganem Kräuterjoghurt

<b>1 Kg</b> veganes Kebab	<b>400 g</b> bunter Quinoa
<b>1 Kg</b> gekochte Kichererbsen	Gemüsebrühe oder Wasser
<b>1</b> Spitzkohl	<b>1 Kg</b> veganer Joghurt
<b>500 g</b> gekochte Rote Bete	Gemischte Kräuter und Kressen nach Wahl
<b>200 ml</b> geröstetes Sesamöl oder Tahin	Salz, Pfeffer, Zucker, neutrales Pflanzenöl
<b>4</b> Knoblauchzehen	
Saft von <b>2</b> Zitronen	

für **10 Bowls**



Das **Kebab** mit etwas Pflanzenöl und ggf. Gewürzen mischen und im Konvektomaten **bei 185°C ca. 5 min** backen.

Die **Kichererbsen** gut abtropfen lassen und 500 g mit etwas Pflanzenöl mischen.

Im Konvektomaten bei **220°C ca. 15 min** knusprig ausbacken. Immer wieder wenden und zum Schluss würzen. Auf einem Tuch auskühlen lassen.



Den **Spitzkohl** der Länge nach vierteln, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Gut waschen und trockenschleudern.

In etwas Pflanzenöl scharf anbraten, bis sich rundherum Röstaromen gebildet haben. Würzen.

Für den **rote Bete Hummus**, 500 g Kichererbsen mit der roten Bete, Knoblauch, Zitronensaft und Gewürzen in einen Küchenmixer geben und glattmixen, nach und nach das Öl einlaufen lassen, bis eine cremige und glatte Konsistenz entsteht.

Den **Quinoa** in Gemüsebrühe oder gesalzenem Wasser **ca. 5 min kochen**, bis er bissfest ist. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für den **Joghurt** Kräuter zupfen, waschen und trockenschleudern. In feine Stücke schneiden und mit dem Joghurt und Gewürzen mischen.

### Zum Anrichten:

Etwas Rote Bete Hummus in eine Schale geben, restliche Komponenten reihum anrichten und mit dem Kräuterjoghurt garnieren.



# Hungrig auf mehr?



Mit unserem breiten Produktportfolio kannst du deine Lieblingsrezepte easy-peasy verpflanzen. Wir freuen uns über eure Kontaktaufnahme.

## unsere Neuheiten



**vegane Chicken Sticks  
Chili Cheese Style**  
Gebinde: 5 x 1,5 kg  
ca. 42 Stk. à 36 g



**vegane Bratwurst  
vorgegart & vorgeschnitten**  
Gebinde: 5 x 1,5 kg  
portionierbar



**veganes Chicken Natur  
ready-to-eat**  
Gebinde: 5 x 1,5 kg  
portionierbar



**vegane Bratwurst**  
Gebinde: 5 x 1,08 kg  
ca. 12 Stk. à 90 g



**veggie hack**  
Gebinde: 5 x 1,5 kg  
portionierbar



**veganes Kebab**  
Gebinde: 5 x 1,5 kg  
portionierbar



**veganer Best Burger**  
Gebinde: 5 x 1,375 kg  
ca. 11 Patties à 125 g



**veganer Burger**  
Gebinde: 5 x 1,375 kg  
ca. 11 Patties à 125 g



**veganes Schnitzel**  
Gebinde: 6 x 1,35 kg  
ca. 15 Stk. à 90 g



**vegane Chicken Nuggets**  
Gebinde: 5 x 1,5 kg  
ca. 75 Stk. à 20 g



**veggie Balls**  
Gebinde: 5 x 1,7 kg  
ca. 170 Stk. à 10 g



**veggie Cevapcici**  
Gebinde: 5 x 1,8 kg  
ca. 42 Stk. à 40 g

**mach's easy. mach's endori.**