

Heiß
geliebtes
**KARTOFFEL
KNUSPER-
EIS**

Eisliebe

11er Pfannen-Rösti
wie hausgemacht
als "Stanitzel" dazu eine
Kugel Kartoffel-Mango-Kurkuma-
Eis und eine Kugel Lila-Kartoffel-
Kokos-Eis, garniert mit Kokos-
nuss-Krokant



Uns zwei gibt es
exklusiv im 11er
Genuss Lädile



Das Pfannen-Rösti im Kontaktgrill
grillen und komplett horizontal durch-
schneiden. Anschließend mit leicht
karamelisiertem Zucker durch
eine Pfanne ziehen und zu
einem Stanitzel
rollen.



11er - Der Kartoffelspezialist aus Österreich

11er Nahrungsmittel GmbH, Galinastrasse 34, 6820 Frastanz, Austria, T +43 5522 515 21-0, F +43 5522 515 21-5, info@11er.at, www.11er.at

Entdecke die 11er Genusswelt:



VEGANFOOD

Ausgabe Nr. 5 | 2020



SELECTION



HIPPER LIFESTYLE mit Gesundheitsbonus

Entdecke die 11er Genusswelt:





SELECTION

BUNT, GESUND
und voller Sommerglück!

Salat-Bowl

mit 11er Rösti-Sticks
& 11er Blumenkohl-
röschen paniert
dazu gemischte Blattsalate
mit Himbeer-Walnuss Dressing,
marinierten Kichererbsen,
gegrillten Artischocken,
frischen Himbeeren und
gerösteten Walnüssen



Rösti Tapas

11er Röstinchen
mit Hummus-Bärlauch
Topping, Granatapfel-
kernen und Kresse

ES IST ZEIT,
etwas Neues auszuprobieren!

Dieses Mal führt das Abenteuer in die vegane Küche, wo Gesundheit, Spaß und Genuss im Vordergrund stehen. Für frische vegane Gerichte wird die gesamte Vielfalt der Pflanzenwelt auf den Esstisch gebracht. Die farbenfrohe, abwechslungsreiche Kost bringt Freude und Energie. Auch der Gesundheit tut man etwas Gutes. Nur feine Köstlichkeiten kommen hier auf den Teller, sodass man sich rundum wohl fühlt. Denn in einem gesunden Körper wohnt auch ein gesunder Geist. Mit ein paar Tricks und kreativen Ideen wird aus dem kulinarischen Abenteuer in der veganen Küche ein Feuerwerk für die Sinne.

Greenhorn Burger

Titelseite:

11er Rosmarin-Rösti
wie hausgemacht

im grünen Chlorella Burgerbrot
mit Tomatensalsa, gegrillter
Paprika, Rucola, veganem Käse,
Tomaten, roten Zwiebeln, Pesto
& veganer Knoblauch-Sauce



VEGANES ESSEN, das glücklich macht!



Das im Backrohr aufgetaute Rösti mit einer Teigkarte plätten und zu einem Taco formen. Fertig backen und die Rösti Tacos nach Belieben füllen.

Tacos am Spieß

11er Rösti wie hausgemacht gefüllt mit süß-sauren Zwiebeln, Chili-Hummus und gegrilltem Gemüse

Orientalische Antipasti

mit 11er Röstinchen & 11er Mini Röstinchen



SELECTION
★ ★ ★ ★ ★



SELECTION

★ ★ ★ ★ ★

Röschen süß-sauer

mit 11er Blumenkohl-röschen paniert sautiert in süß-saurer Chili-Sauce mit Sesam, Frühlingszwiebeln und veganer Koriander-Chili-Creme



Nach dem Frittieren des Blumenkohls reichlich Sweet-Chili-Sauce direkt auf die Röschen geben und kräftig durchschwenken.

Mit Frühlingszwiebeln und Koriander verfeinern.



Bunter Gemüsetopf

mit 11er Mini Röstinchen in Steinpilzconsommé mit Wurzelgemüse dazu Semmelkren und 11er Blattspinat

FARBENFROHES für alle Sinne!



Fernöstlich inspirierte KÖSTLICHKEITEN



Rösti-Maki
11er
Rösti-Kartoffeln
fein gerieben
mit angeräuchertem
Gemüse und
schwarzem Sesam



SELECTION
★ ★ ★ ★ ★



Wokgemüse in einer Pfanne mit etwas Sesamöl sautieren. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Das Gemüse in leicht angefeuchtete Reisblätter einwickeln. Nach Belieben frittiert oder unfrittiert servieren.



Asian-Fusion

11er Wokgemüse
als Sommerrollen
im Reisblatt mit Soja-
Sauce, eingelegtem
Ingwer und Wasabi

dazu

11er Frischkäse-
Schmankerl
Mini Rösti-Taschen
gefüllt mit Frischkäse
und Kräutern



SELECTION
★ ★ ★ ★ ★



Kaviar-Blinis

11er Röstinchen
mit Algen-Kaviar und veganer
Sour-Cream-Sauce



Mit einem kleinen Perlmutter-Löffelchen angerichtet, erhält man einen professionellen "Kaviar-Look".

Pommes de Luxe

11er Prinzess
Frites 7/7 mm
im Trüffelschaum mit
schwarzem Sommer-Trüffel



VEGANE DELIKATESSEN

Luxus pur genießen!





Die Gemüse-Kartoffel-Bällchen mit cremiger Frischkäse-Schnittlauch-Füllung sind die perfekte vegetarische Alternative im Fladenbrot.



Veggie Pita

11er Gemüse-Kartoffel Snack im Dönerbrot, gefüllt mit Salat, Saucen, Tomaten und frischem Rotkraut



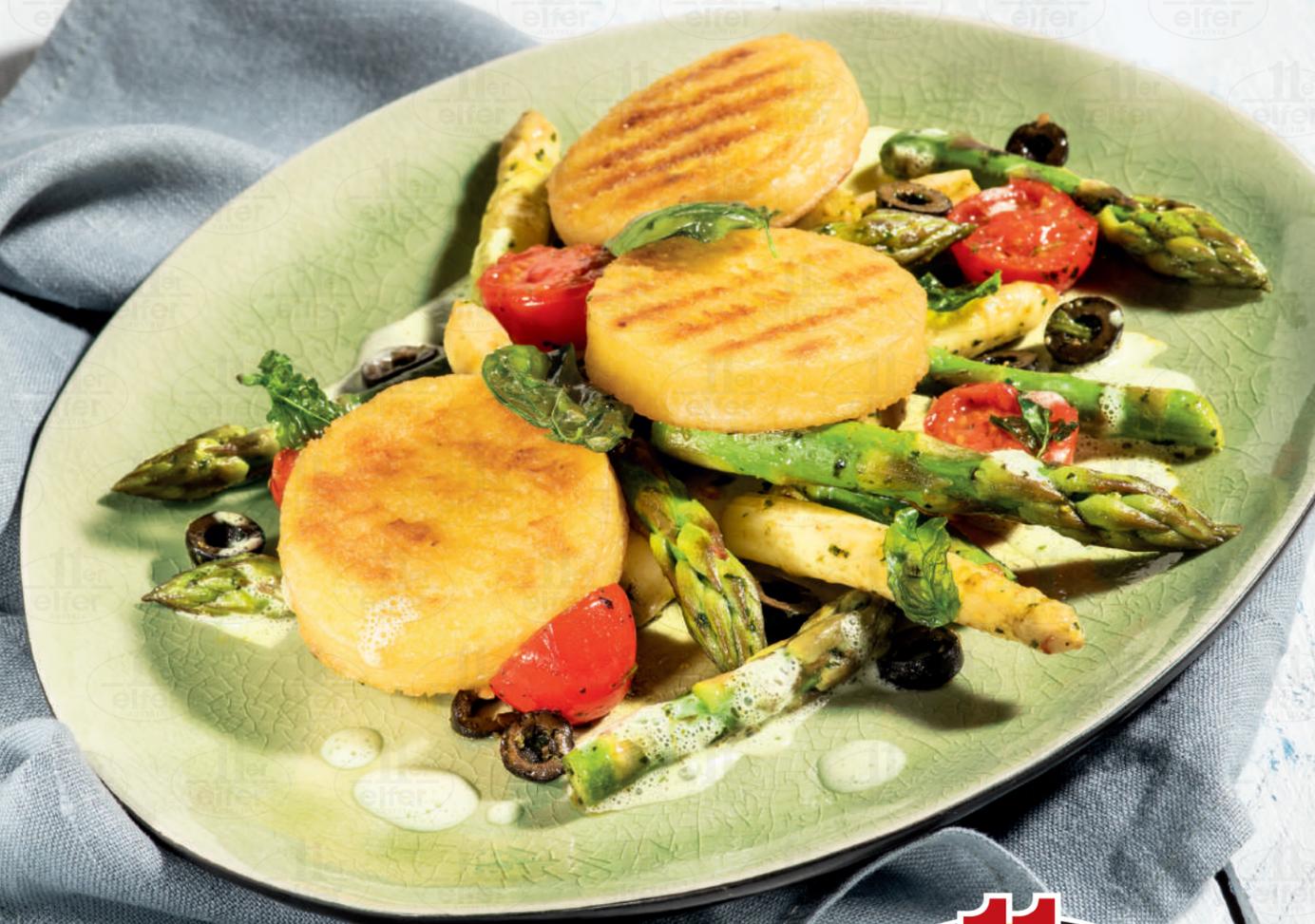
Ganz bewusst
VEGETARISCH

Polentini meets
ASPARAGUS



Polentini Primavera

11er Polentini gegrillt auf sautierten Spargelspitzen, schwarzen Oliven, Cherrytomaten, Basilikumschaum und frittiertem Basilikum



SELECTION





SELECTION
★ ★ ★ ★ ★




Die steirischen Kürbiskerne
in unserem Kürbiskern-Rösti
wie hausgemacht sind
ein heimisches
Superfood.



Rösti in Heaven

11er Mini Röstinchen
Mini Rösti-Knoblauch-Croutons
mit Rotkrautsuppe und
Kokos-Joghurtcreme

HEIMISCHE LECKERBISSEN

knusprig. kreativ & köstlich

Vegane Ernährung beginnt mit der bewussten Entscheidung, gewisse Nahrungsmittel vom Speiseplan zu streichen. Doch das heißt noch lange nicht, dass man auf Genuss verzichten muss! Neue, nährstoffreiche Zutaten wie Bulgur, Chiasamen und Kichererbsen können entdeckt und zu aufregenden Gerichten verarbeitet werden. Es öffnen sich kreative Wege, unbekannte Geschmacksknospen anzusprechen und neue Genusswelten zu erkunden. Mit viel Abwechslung macht gesundes Essen doch gleich viel mehr Spaß!

Steirer-Rösti

11er Kürbiskern-Rösti wie hausgemacht
mit fruchtig-feurigem Mango-Kürbis-Chutney, Baby Leaves und gehackten Kürbiskernen





SELECTION
★★★★★



Pommes Wasabi

11er Gourmet Frites
9/9 mm, Wellenschnitt
mit Erdnuss-Wasabi



Pommes Zweierlei

11er Pommes Rustikal
7/15 mm, wie hausgemacht
mit in Protein-Kräuter-Tempura
gebackenen Zucchini & Salsa Verde

KLASSIKER MIT NEUEM TWIST

grün, scharf & außergewöhnlich!



Für noch mehr Power
den Tempurateig zusätzlich mit
etwas veganem Proteinpulver
und frischen Kräutern
anreichern.



2.



1.

SO GELINGT UNSER RÖSTI-WRAP *ganz bestimmt*

1. Ca. 500g 11er Rösti-Kartoffeln fein gerieben in der Mikrowelle oder in der Pfanne leicht erwärmen. Mit ca. 15g Stärke vermengen.
2. Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse darauf verteilen. Mit einem zweiten Backpapier die Masse gleichmäßig andrücken. Das Backblech für ca. 15-20 Minuten bei 180°C in den Ofen schieben und knusprig backen. Blech aus dem Ofen nehmen, Backpapier auf die Masse legen und stürzen. Vorsichtig das untere Backpapier entfernen.
3. Frisch geschnittenen Salat, Tomaten, Zwiebeln, Radieschen, vegane Sour-Cream-Sauce und gebratenen Räucher-Tofu darauf verteilen.
4. Den Wrap mit dem Backpapier einrollen und in der Mitte auseinander schneiden.



3.



Den geräucherten und geschnittenen Tofu mit Olivenöl, Paprikapulver, Rosmarin, Knoblauch, Salz und Pfeffer marinieren und in der Pfanne scharf anbraten.

Rösti-Wrap

11er Rösti-Kartoffeln
fein gerieben
mit gebratenem Räucher-Tofu, geschnittenem Blattsalat, Tomaten, roten Zwiebeln & veganer Knoblauch-Sauce



4.



SELECTION
★ ★ ★ ★ ★



SELECTION
★ ★ ★ ★ ★

ZAUBERN MIT
den Schätzen des Waldes!



Gourmet-Sticks
11er Rösti-Sticks
mit Schwammerlgulasch

Hochstapler

11er Rösti wie hausgemacht
als veganes Club-Sandwich mit Peperonata,
11er Blattspinat und Leinsamen



Unser Rösti wie hausgemacht eignet sich perfekt für ein glutenfreies Club-Sandwich. Für einen besonders feinen Geschmack die Peperonata langsam in nativem Olivenöl schmoren lassen und mit Salz und Knoblauch würzen.

SCHICHTWEISE
Knusperglück!





Das Laibchen mit etwas Kräuterblut anreichern. Kräuterblut ist reich an B Vitaminen und daher essenziell für einen veganen Lebensstil.

BODENSTÄNDIGES

für ganz besondere Anlässe



Kraft-Laibchen

11er Rösti-Kartoffeln
fein gerieben

als Rösti-Protein-Laibchen mit Königsaustpilz-Duxelles und Kräuterblut dazu Rucola, Steinpilzsalat & gehackte Cashew-Nüsse



Rübezahl

11er Mini-Schiffchen gefüllt mit gebratenen Shiitake-Pilzen dazu Rote-Bete-Carpaccio auf Soja-Meerrettich-Creme, Radieschen, Bärlauch-Pesto und veganem Parmesan aus Nüssen



SELECTION
★ ★ ★ ★ ★

NICHT NUR OPTISCH

ein Leckerbissen!





SELECTION
★ ★ ★ ★ ★



Veganer Wiener
11er Pommes Allumettes 7/7 mm
mit frittiertes Petersilie, Melanzani-Schnitzel "Wiener Art", Preiselbeermarmelade und Zitronenspalte



Das Kartoffel-Rösti in einer geeigneten Pfanne beidseitig knusprig goldgelb braten. Für eine schöne "Hausgemacht"-Optik die Ränder mit einem Pfannenwender andrücken.

HEIMISCHE GENUSSMOMENTE

für echte Gemütlichkeit!



Alpen-Rösti
11er Röstikartoffeln
fein gerieben
mit veganem Champignon-Geschneitzeltem



SELECTION
★ ★ ★ ★ ★

EIN WOW FÜR VEGAN

knusprig und raffiniert zugleich!



*Rösti
Avocadissimo*

11er Rösti
wie hausgemacht
mit Avocado-Tartar,
Chiasamen und Granat-
apfelkernen dazu feine
Blattsalate



Das Chili gelingt sowohl mit
als auch ohne Fleischersatz. Für die
richtige Textur das Soja-Granulat
vor der Zubereitung in warmem
Wasser einweichen und
marinieren.



11er
Steakhouse Frites
11/22mm
mit

CHILI SENZA CARNE

feurriger Genuss!



SELECTION
★ ★ ★ ★ ★



Rösti
Pizza

11er Pfannen-Rösti
wie hausgemacht
als vegane Rösti-Pizza
Margherita mit Oliven

EINTAUCHEN

in pure Lebensfreude

Vom einfachen Lunch bis zum raffinierten Dessert - vegane Küche kann so vielseitig sein! Eine ausgewogene Ernährung ist sehr wichtig für das Wohlbefinden und steigert die Lebensqualität. Weise Menschen sagen: «Lieber gesund als reich». Einer der beliebtesten Schätze und ein absolutes Superfood ist die Avocado. Sie überzeugt nicht nur mit ihren gesunden Fettsäuren, Vitaminen, Mineralstoffen und Antioxidantien, sondern auch mit ihrem unglaublichen Geschmack. Die tropische Beere ist somit ein absolutes Muss in der veganen Küche!

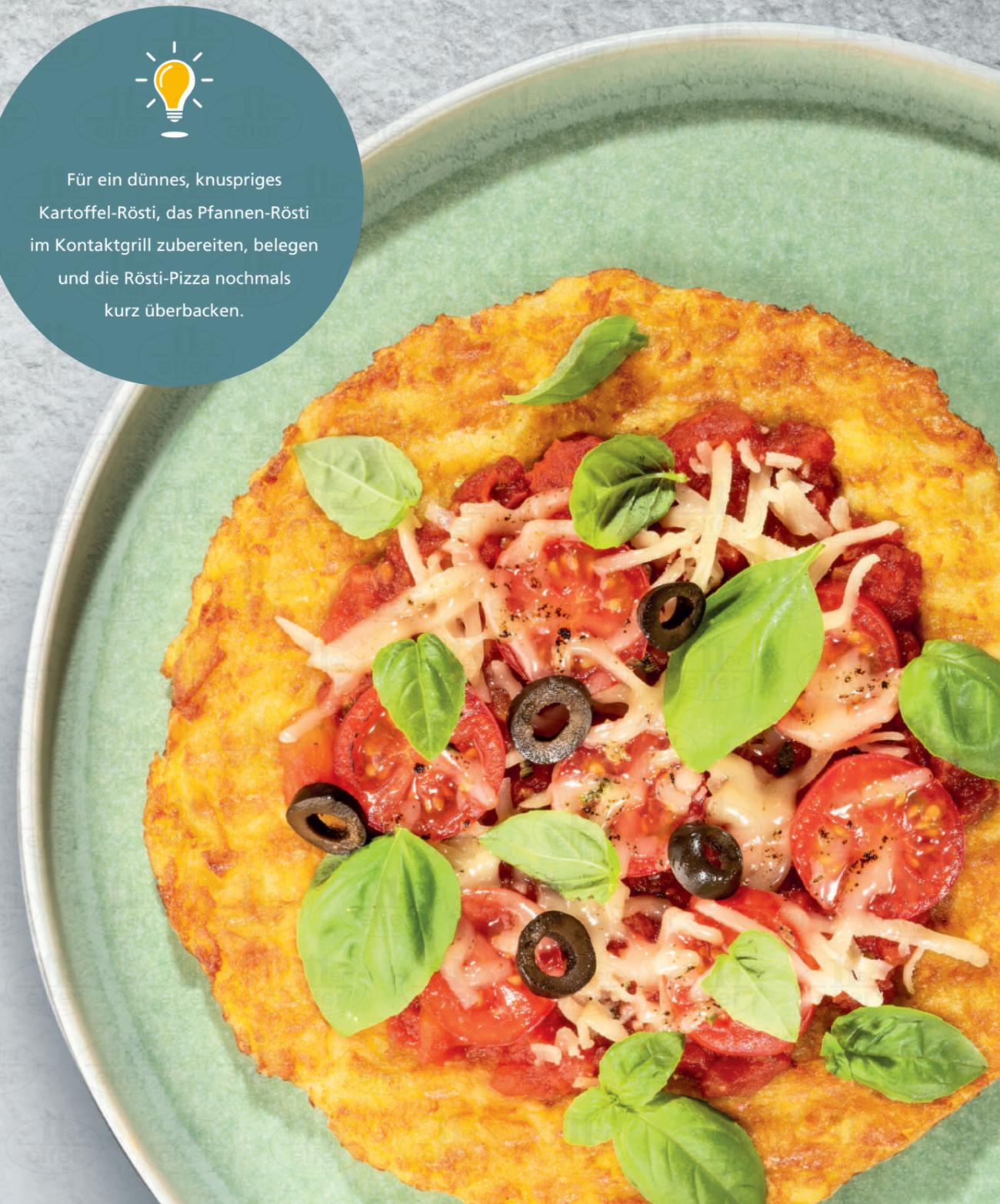
Traumschiff

11er Rösti-Schiffchen

gefüllt mit Melanzani-Creme, gegrillter Melanzani, in Knoblauchöl gebratene Avocado & schwarzem Sesam



Für ein dünnes, knuspriges
Kartoffel-Rösti, das Pfannen-Rösti
im Kontaktgrill zubereiten, belegen
und die Rösti-Pizza nochmals
kurz überbacken.





UNSER ALPENDÖNER

So sehen Sieger aus!

Herrlich knuspriges 11er Rösti gefüllt mit besten, frischen Zutaten und das ganze "à la minute" zubereitet - das ist das Erfolgsrezept! Mit feinstem hausgemachten Street Food, ohne viel Kitsch und einem ordentlichen Schuss österreichischem Charme überzeugte unser 11er Genuss-Bus-Team und holte sich den Sieg beim Finale des "European Street Food Award" in Schweden. In der Kategorie "Best Vegetarian" wurde nicht nur die Fachjury überzeugt, sondern auch die Besucher waren vom österreichischen Street Food-Konzept angetan. Die außergewöhnliche Kombination aus knusprigem Kartoffel-Rösti und hochwertigen Zutaten wie sautierten Pilzen, sonnengetrockneten Tomaten, frischem Rucola, Avocado, Röstzwiebeln und gehackten Macadamia-Nüssen, ließen die Street Food-Herzen höher schlagen!



The Champ

11er Pfannen-Rösti wie hausgemacht
gefüllt mit gebratenen Champignons & Avocado, Pesto aus getrockneten Tomaten, Salat, Cashewnüssen, Limettenzesten, veganer Sour-Cream-Sauce und Röstzwiebeln



SELECTION



Nicht minder talentierte KOLLEGEN!

11er Pfannen-Rösti wie hausgemacht
in 3 Döner-Varianten:
(von unten nach oben)

The Champ
Alpendöner

Vegan Power

mit Erbsen-Protein-Junks gewürzt nach Kebab-Art, Tomatensalsa, Tomaten, veganer Sour-Cream-Sauce, Limettenzesten, Salat und Röstzwiebeln

Vegan Cheese

mit Mac & Cheese, Jalapenos, veganer Sour-Cream-Sauce, Salat und Röstzwiebeln





VEGANFOOD

Produktübersicht



11er Rosmarin-Rösti wie hausgemacht

22629 | 2x3000g | ca. 50g

11er Rösti wie hausgemacht

22142 | 2x3000g | ca. 50g

11er Mini Röstinchen leicht vorgebacken

22252 | 2x3000g | ca. 10g

11er Röstinchen vorgebacken

22073 | 2x2500g | ca. 35g

11er Rösti-Sticks Kartoffelrösti geformt, fein gewürzt

22641 | 4x1000g | ca. 11g

11er Röstinchen vorgebacken

22073 | 2x2500g | ca. 35g

11er Blattspinat Pellets à 50g, portionierbar

43892 | 4x2500g | ca. 50g

11er Prinzess Frites 7/7 mm

21259 | 5x2000g | -

11er Blumenkohlröschen paniert nicht vorgebacken

27106 | 5x1000g | -

11er Mini Röstinchen leicht vorgebacken

22252 | 2x3000g | ca. 10g

11er Röstikartoffeln fein gerieben

22016 | 3x2000g | -

11er Gemüse-Karotte Snack gefüllte Gemüse-Kartoffel-Bällchen mit Frischkäse und Schnittlauch

25182 | 4x1000g | ca. 23g

11er Röstinchen vorgebacken

22073 | 2x2500g | ca. 35g

11er Blumenkohlröschen paniert nicht vorgebacken

27106 | 5x1000g | -

11er Frischkäse-Schmankerl Mini Rösti-Taschen mit Frischkäse und Kräutern

25220 | 4x1000g | ca. 35g

11er Polentini gekochter Maisgrieß in Talerform

24081 | 4x1500g | ca. 40g

11er Wokgemüse Karotten, Bohnenkeimlinge, Zuckererbsenschoten, Paprika, Maiskölbchen, Chinapilze, Wasserkastanien

43595 | 4x2500g | -

11er Kürbiskern-Rösti mit steirischen Kürbiskernen, wie hausgemacht

22537 | 2x3000g | ca. 50g



VEGANFOOD

Produktübersicht



Impressum
 Herausgeber:
 11er Nahrungsmittel GmbH
 Galinastr. 34, 6820 Frastanz
 Fotos: Studio Alexander Ess
 Feldkirch
 Accessoires /Tischware:
 Paolini Tischkultur, Feldkirch

11er Mini Röstinchen
leicht vorgebacken

22252 | 2x3000g | ca. 10g

11er Rösti-Sticks
Kartoffelrösti geformt,
fein gewürzt

22641 | 4x1000g | ca. 11g

11er Mini-Schiffchen
Kartoffelrösti,
geformt, kalt oder
warm befüllbar

22596 | 2x2000g | ca. 40g

11er Rösti-Schiffchen
Kartoffelrösti,
geformt, kalt oder
warm befüllbar

22303 | 2x2000g | ca. 74g

11er Pommes Allumettes
7/7 mm

21258 | 5x2350g | -

11er Pfannen-Rösti
wie hausgemacht

22462 | 12x220g | ca. 220g

11er Gourmet Frites
Wellenschnitt
9/9 mm

21260 | 5x2350g | -

11er Rösti
wie hausgemacht

22142 | 2x3000g | ca. 50g

11er Rösti-Kartoffeln
fein gerieben

22016 | 3x2000g | -

11er Pfannen-Rösti
wie hausgemacht

22462 | 12x220g | ca. 220g

11er Pommes Rustikal
wie hausgemacht
7/15 mm

21581 | 5x2000g | -

11er Blattspinat
Pellets à 50g,
portionierbar

43892 | 4x2500g | ca. 50g

11er Rösti
wie hausgemacht

22142 | 2x3000g | ca. 50g

11er Pfannen-Rösti
wie hausgemacht

22462 | 12x220g | ca. 220g

11er Rösti-Kartoffeln
fein gerieben

22016 | 3x2000g | -

11er Rösti-Kartoffeln
fein gerieben

22016 | 3x2000g | -

11er Steakhouse Frites
11/22 mm

21263 | 5x2500g | -

11er Pfannen-Rösti
wie hausgemacht

22462 | 12x220g | ca. 220g