

WIBERG

Purer Geschmack
voller Natürlichkeit!
BRAUNE SAUCE VEGAN



NEU



ohne Zugabe
von Hefeextrakt

kaltquellend

VEGANE LAIBCHEN

mit mediterranem Kartoffelpüree, Balsamicogemüse und Rosmarinsauce

REZEPT
TIPP



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Vegane Laibchen

1 rote Zwiebel in Würfel geschnitten,
500 g Greenforce veganer Pflanzler-Fix, 900 ml Wasser
WIBERG Produkte: 100 ml Basilikum-Öl, Italienische Kräuter
gefriergetrocknet, Natives Oliven-Öl Extra Andalusien
zum Anbraten

Mediterranes Kartoffelpüree

2 kg Kartoffeln mehlig, 250 ml Sojamilch
WIBERG Produkte: WIBERG BASIC Kartoffel,
Italia Style, WIBERG BASIC Raps-Öl

Balsamicogemüse

1 kg Zucchini in Scheiben geschnitten, 500 g Auberginen in
Scheiben geschnitten, 10 Frühlingszwiebeln, 15 Kirschtomaten
halbiert, 10 Oliven
WIBERG Produkte: Knoblauch Scheiben, Basilikum-Öl,
Ursalz Mediterran, Weißwein Balsam-Essig

Rosmarinsauce

600 ml Wasser
WIBERG Produkte: 60 g Braune Sauce vegan,
Rosmarin gefriergetrocknet

ZUBEREITUNG

Vegane Laibchen

Sämtliche Zutaten vermengen und mit Italienische
Kräuter abschmecken. 30 Minuten quellen lassen und
anschließend zu Laibchen formen. Bei mittlerer Hitze in
Oliven-Öl braten.

Mediterranes Kartoffelpüree

Kartoffeln kochen und schälen. Durch eine Kartoffelpresse
drücken und mit warmer Sojamilch verrühren. Mit WIBERG
BASIC Kartoffel, Italia Style und WIBERG BASIC Raps-Öl ab-
schmecken.

Balsamicogemüse

Knoblauch Scheiben in Wasser einweichen. Zucchini,
Auberginen und Frühlingszwiebeln in Basilikum-Öl anbraten.
Kirschtomaten, Oliven sowie die eingeweichten Knoblauch
Scheiben zugeben und mit Ursalz Mediterran und Weißwein
Balsam-Essig abschmecken.

Rosmarinsauce

Braune Sauce vegan mit 600 ml kaltem Wasser verrühren und
mit Rosmarin abschmecken. Vor dem Servieren erwärmen.

Garnitur: Rucola

VEGAN, KÖSTLICH, LEICHT

Herzhafte Saucen sind der perfekte Begleiter zu vielen Gerichten. Die neue **WIBERG Braune Sauce vegan** vereint nun **köstlichen Geschmack** und **veganen Lifestyle**. Dabei sind Anwendung und Verarbeitung so leicht wie noch nie!

WIBERG Braune Sauce vegan harmoniert hervorragend mit klassischen Pilzgerichten und Knödeln oder verpasst Nudeln, Kartoffeln, Püree sowie verschiedenen Gemüse-Kreationen den letzten Schliff.

Durch die praktische Pulverform dient diese köstliche, fein-würzige Sauce auch zum Verfeinern und Abschmecken eigener vegetarischer oder sogar veganer Kreationen. Und nicht nur das. Als **kalt quellende Sauce** ist sie im Handumdrehen angerührt und besticht mit perfekter Konsistenz. Vor dem Servieren erwärmt ist die Braune Sauce vegan die ideale Wahl, wenn es hochwertig und schnell sein soll.

Bewusst wurde bei der Rezeptur auf die Zugabe von **Allergenen, Hefeextrakt** oder **Palmfett verzichtet**. Somit machen die **von Natur aus veganen Zutaten** und die ausschließlich **natürlichen Aromen** die **Braune Sauce vegan** zur Bereicherung für eine ernährungsbewusste Küche mit höchstem Anspruch an Qualität und Geschmack.






Braune Sauce vegan Zutatenmischung

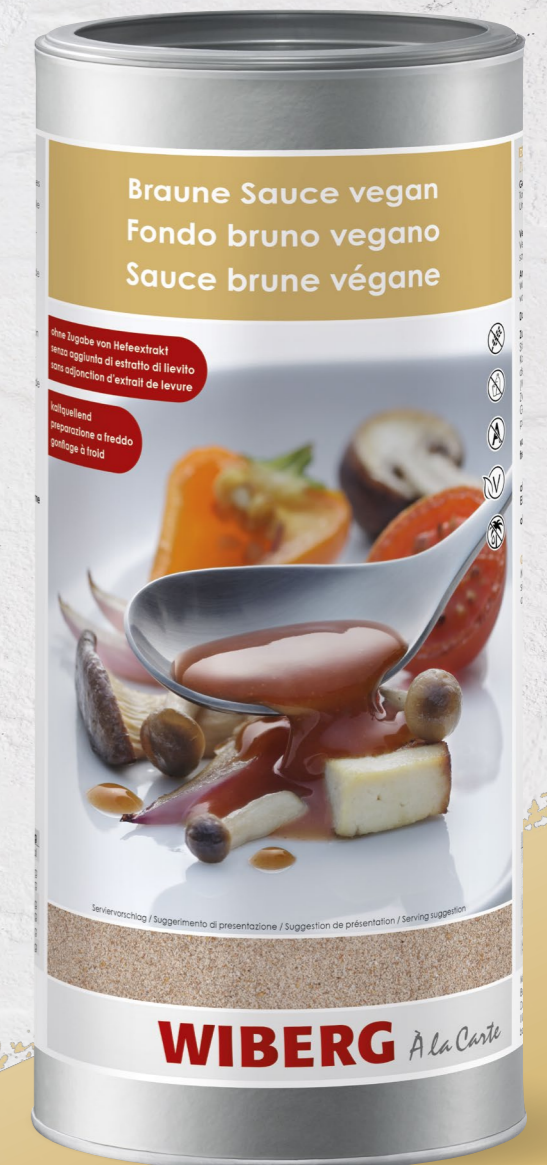
Geschmack: ausgewogen nach Zwiebel, Tomate und Karotte,
vollmundig mit feiner Umami- und Röstnote

Verwendung: zum Abschmecken und Verfeinern von Saucen,
vegetarischen sowie veganen Gerichten

Anwendung: Braune Sauce mit kaltem Wasser verrühren und
quellen lassen, vor dem Servieren auf ca. 80 °C erhitzen

Dosierung: 100,0 g/l

-  **von Natur aus glutenfreie Zutaten**
-  **von Natur aus lactosefreie Zutaten**
-  **von Natur aus vegane Zutaten**
-  **ohne Zugabe von Allergenen
(gemäß EU-Verordnung 1169/2011)**
-  **ohne Zugabe von Palmfett**



Art.-Nr.: 276173
1600 ml



KNACKIGE GEMÜSEPFANNE *mit Räuchertofu und Pilzen*

