

LURCH 

Rezepte

WURSTI-MAKER

100 %
Premium
Platin
Silikon

BPA
free



Recipes · Recepten · Recettes · Ricette · Recetas · Рецепты · Przepisy

(8 Stk.)

GROBE TOMATEN-CHILI-WURST

ZUTATEN ///

110 g getrocknete Tomaten

140 ml Wasser

20 ml Öl von getr. Tomaten

120 g Seitan-Basis

Je 1 TL Zucker, Zwiebelgranulat

Je ½ TL Salz, Knoblauchgranulat

1 Prise Chili (Menge je nach Geschmack)

n.B. Pfeffer



40 min kochen/dämpfen pro Form



ca. 60 min inkl. Garen (für 4 Würste)

- 1 **|** Getrocknete Tomaten pürieren und mit Wasser, Öl und Gewürzen vermengen.
- 2 **|** Seitan-Basis hinzufügen und zu einem Teig kneten.
- 3 **|** Jeweils 50 g Teig in die einzelnen Formen drücken und anschließend mit dem Deckel abdecken.
- 4 **|** 40 min im Dampfgarer/Topf dämpfen.
- 5 **|** Kurz auskühlen lassen, und dann bei mittlerer Hitze anbraten.

VEGAN!



(8 Stk.)

VEGANE BRATWURST

ZUTATEN ///

90 g geräucherter Tofu

160 ml Wasser

30 ml Öl

120 g Seitan-Basis

Je 1 TL Zwiebelgranulat, Gemüsebrühe, Senf, Majoran

Je ½ TL Salz, Muskat, Piment, Paprikapulver

1 Prise Pfeffer



40 min kochen/dämpfen pro Form



ca. 60 min inkl. Garen (für 4 Würste)

- 1 ■ Geräucherten Tofu mit Wasser, Öl und Gewürzen pürieren.
- 2 ■ Seitan-Basis dazugeben und zu einem Teig kneten.
- 3 ■ Jeweils 50 g Teig in die einzelnen Formen drücken und anschließend mit dem Deckel abdecken.
- 4 ■ 40 min im Dampfgerar/Topf dämpfen.
- 5 ■ Kurz auskühlen lassen, und dann bei mittlerer Hitze anbraten.



(MAKES 8)

COARSE TOMATO AND CHILLI SAUSAGE

INGREDIENTS ///

110 g dried tomatoes

140 ml water

20 ml of dried tomato oil

120 g wheat gluten

1 tsp sugar, 1 tsp onion granules

½ tsp salt, ½ tsp garlic granules

1 pinch of chilli (amount to taste)

As required pepper



40 min boiling/steaming per mould



Approx. 60 min including cooking (for 4 sausages)

- 1 Purée the dried tomatoes and combine with the water, oil, seasoning and spices.
- 2 Add the wheat gluten and knead to a dough.
- 3 Press 50 g of the dough into the individual moulds and cover with the lid.
- 4 Steam in the steamer/saucepan for 40 min.
- 5 Cool for a few moments, then fry over a medium heat.

VEGAN!



(MAKES 8)

VEGAN BRATWURST

INGREDIENTS ///

90 g smoked tofu

160 ml water

30 ml oil

120 g wheat gluten

1 tsp onion granules, 1 tsp vegetable stock,

1 tsp mustard, 1 tsp marjoram

½ tsp salt, ½ tsp nutmeg, ½ tsp allspice,

½ tsp ground paprika

1 pinch of pepper



40 min boiling/steaming per mould



Approx. 60 min including cooking (for 4 sausages)

- 1 Purée the smoked tofu with the water, oil, seasoning and spices.
- 2 Add the wheat gluten and knead to a dough.
- 3 Press 50 g of the dough into the individual moulds and cover with the lid.
- 4 Steam in the steamer/saucepan for 40 min.
- 5 Cool for a few moments, then fry over a medium heat.



(8 STUKS)

GROVE TOMATEN-CHILI-WORST

INGREDIËNTEN ///

110 g gedroogde tomaten

140 ml water

20 ml olie van gedr. tomaten

120 g tarwegluten

1 tl suiker, 1 tl uiengranulaat

1/2 tl zout, 1/2 tl knoflookgranulaat

1 snufje chili (hoeveelheid naar smaak)

Naar wens peper



40 min koken/stomen per vorm



Ca. 60 min incl. garingstijd (voor 4 worsten)

- 1 Pureer de gedroogde tomaten en meng deze met water, olie en specerijen.
- 2 Voeg de tarwegluten toe en kneed het geheel tot een deeg.
- 3 Vul elke vorm met 50 g deeg, druk dit goed aan en doe vervolgens het deksel erop.
- 4 Stoom de worst 40 min in de steamer/pan.
- 5 Laat de worst kort afkoelen en braad hem dan op middelhoog vuur.

**VEGANIS-
TISCH!**



(8 STUKS)

VEGANISTISCHE BRAADWORST

INGREDIËNTEN ///

90 g gerookte tofoe

160 ml water

30 ml olie

120 g tarwegluten

1 tl uiengranulaat, 1 tl groentebouillon,

1 tl mosterd, 1 tl majoraan

½ tl zout, ½ tl nootmuskaat, ½ tl piment, ½ tl paprikapoeder

1 snufje peper



40 min koken/stomen per vorm



Ca. 60 min incl. garingstijd (voor 4 worsten)

- 1 Pureer de gerookte tofoe met water, olie en specerijen.
- 2 Voeg de tarwegluten toe en kneed het geheel tot een deeg.
- 3 Vul elke vorm met 50 g deeg, druk dit goed aan en doe vervolgens het deksel erop.
- 4 Stoom de worst 40 min in de steamer/pan.
- 5 Laat de worst kort afkoelen en braad hem dan op middelhoog vuur.



(8 PIÈCES)

GROSSE SAUCISSE AUX TOMATES ET PIMENTS

INGRÉDIENTS ///

110 g de tomates séchées

140 ml d'eau

20 ml d'huile de tomates
séchées

120 g de gluten de blé

1 cc de sucre, 1 cc d'oignon granulé

½ cc de sel et ½ cc d'ail granulé

1 pincée de piment (quantité variable selon les goûts)

Éventuellement poivre



Cuisson à la vapeur 40 min par moule



60 min environ, mijotage compris (pour 4 saucisses)

- 1 Réduire en purée les tomates séchées et mélanger avec l'eau, l'huile et les épices.
- 2 Ajouter le gluten de blé et malaxer pour former une pâte.
- 3 Foncer chaque moule avec 50 g de pâte, puis couvrir avec le couvercle.
- 4 Cuire à la vapeur dans un cuiseur vapeur ou une casserole pendant 40 min.
- 5 Laisser brièvement refroidir, puis faire dorer à feu moyen.

VÉGAN!



(8 PIÈCES)

SAUCISSES GRILLÉES VÉGANES

INGRÉDIENTS ///

90 g de tofu fumé

160 ml d'eau

30 ml d'huile

120 g de gluten de blé

1 cc d'oignon granulé, 1 cc de bouillon de légumes,

1 cc de moutarde et 1 cc de marjolaine

½ cc de sel, ½ cc de muscade, ½ cc de piment de la Jamaïque

et ½ cc de poudre de paprika

1 pincée de poivre



Cuisson à la vapeur 40 min par moule



60 min environ, mijotage compris (pour 4 saucisses)

- 1 Réduire en purée le tofu fumé avec l'eau, l'huile et les épices.
- 2 Ajouter le gluten de blé et malaxer pour former une pâte.
- 3 Foncer chaque moule avec 50 g de pâte, puis couvrir avec le couvercle.
- 4 Cuire à la vapeur dans un cuiseur vapeur ou une casserole pendant 40 min.
- 5 Laisser brièvement refroidir, puis faire dorer à feu moyen.



(8 PZ.)

SALSICCOTTO POMODORO E PEPERONCINO

INGREDIENTI ///

110 g pomodori secchi

140 ml acqua

20 ml olio di pomodori secchi

120 g farina di glutine

1 cucchiaino di zucchero e 1 di cipolla granulata

1/2 cucchiaino di sale e 1/2 di aglio granulata

1 pizzico di peperoncino (regolare la quantità a piacimento)

Facoltativo: pepe



40 min cottura / cottura a vapore per stampo



Ca. 60 min compreso tempo di cottura
(per 4 salsicce)

- 1 Ridurre in purea i pomodori secchi, aggiungere l'acqua, l'olio e le spezie, quindi amalgamare il tutto.
- 2 Incorporare la farina di glutine e lavorare il composto fino a formare un impasto.
- 3 Pressare 50 g di impasto in ognuno degli stampi e infine coprire con il coperchio.
- 4 Cuocere a vapore per 40 min. nella vaporiera / pentola.
- 5 Lasciar raffreddare brevemente e rosolare a fuoco medio.

VÉGANO!



(8 PZ.)

BRATWURST (SALSICCIA ARROSTO) VEGANO

INGREDIENTI ///

90 g tofu affumicato

160 ml acqua

30 ml olio

120 g farina di glutine

1 cucchiaino di cipolla granulare, 1 di brodo vegetale,

1 di senape e 1 di maggiorana

1/2 cucchiaino di sale, 1/2 di noce moscata, 1/2 di pimento e

1/2 di paprica in polvere

1 pizzico di pepe



40 min cottura / cottura a vapore per stampo



Ca. 60 min compreso tempo di cottura
(per 4 salsicce)

- 1 **|** Ridurre il tofu affumicato in purea, mescolandovi anche l'acqua, l'olio e le spezie.
- 2 **|** Aggiungere la farina di glutine e lavorare il composto fino a formare un impasto.
- 3 **|** Pressare 50 g di impasto in ognuno degli stampi e infine coprire con il coperchio.
- 4 **|** Cuocere a vapore per 40 min. nella vaporiera / pentola.
- 5 **|** Lasciar raffreddare brevemente e rosolare a fuoco medio.



(8 UDS.)

SALCHICHA RÚSTICA DE TOMATE Y GUINDILLA

INGREDIENTES ///

110 g de tomates deshidratados

140 ml de agua

20 ml del aceite de tomates deshidratados

120 g de harina de gluten

1 cucharadita de azúcar, cebolla granulada

½ cucharadita de sal, ajo granulado

1 pizca de guindilla (cantidad al gusto)

Si se quiere pimienta



40 min de cocción al vapor (vaporera / cazo) por molde



Unos 60 min incl. tiempo de cocción (para 4 salchichas)

- 1 Pasar por el pasapuré los tomates deshidratados y mezclar con agua, aceite y especias.
- 2 Añadir la harina de gluten y amasar hasta conseguir una masa.
- 3 Introducir presionando 50 g de la masa en los moldes individuales y, a continuación, cerrarlos con la tapa.
- 4 Cocción al vapor durante 40 min (vaporera / cazo).
- 5 Dejar que se enfríe brevemente y freír después a fuego medio.

VÉGANA!



(8 UDS.)

SALCHICHA VEGANA

INGREDIENTES ///

90 g de tofu ahumado

160 ml de agua

30 ml de aceite

120 g de harina de gluten

1 cucharadita de cebolla granulada,
caldo de verdura, mostaza, mejorana

½ cucharadita de sal, nuez moscada,
pimienta de Jamaica, pimentón






1 pizca de pimienta



40 min de cocción al vapor (vaporera / cazo) por molde



Unos 60 min incl. tiempo de cocción (para 4 salchichas)

- 1  Pasar por el pasapuré el tofu ahumado con el agua, el aceite y las especias.
- 2  Añadir la harina de gluten y amasar hasta conseguir una masa.
- 3  Introducir presionando 50 g de la masa en los moldes individuales y, a continuación, cerrarlos con la tapa.
- 4  Cocción al vapor durante 40 min (vaporera / cazo).
- 5  Dejar que se enfríe brevemente y freír después a fuego medio.



(8 ШТ.)

КУСКОВАЯ КОЛБАСА С ТОМАТАМИ И ПЕРЦЕМ ЧИЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ ///

110 г сушеных томатов

140 мл воды

20 мл масла сушеных
томатов

120 г пшеничной клейковины

По 1 ч.л. сахара и
гранулированного лука

По ½ ч.л. соли и
гранулированного чеснока

1 щепотка перца чили
(количество по вкусу)

По желанию перец



40 мин варить/готовить на пару на одну форму



Около 60 мин, включая время
приготовления (на 4 колбасы)

- 1 Измельчить сушеные томаты в пюре и смешать с водой, маслом и специями.
- 2 Добавить пшеничную клейковину и замесить тесто.
- 3 По 50 г теста вдавить в отдельные формы и затем накрыть их крышкой от формы.
- 4 Готовить на пару в течение 40 мин в пароварке/кастрюле.
- 5 Немного охладить и затем обжарить при средней температуре.

ПО-
ВЕГАНСКИ



(8 ШТ.)

БРАТВУРСТ ПО-ВЕГАНСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ ///

90 г копченого тофу

160 мл воды

30 мл растительного масла

120 г пшеничной клейковины

По 1 ч.л. Гранулированного лука, овощного бульона, горчицы и майорана

По ½ ч.л. соли, мускатного ореха, душистого перца и молотого красного перца

1 щепотка перца



40 мин варить/готовить на пару на одну форму



Около 60 мин, включая время приготовления (на 4 колбасы)

- 1 Измельчить копченый тофу в пюре с водой, маслом и специями.
- 2 Добавить пшеничную клейковину и замесить тесто.
- 3 По 50 г теста вдавить в отдельные формы и затем накрыть их крышкой от формы.
- 4 Готовить на пару в течение 40 мин в пароварке/кастрюле.
- 5 Немного охладить и затем обжарить при средней температуре.



(8 SZT.)

GRUBA KIEŁBASA POMIDOROWO-PAPRYKOWA

SKŁADNIKI ///

110 g suszonych pomidorów

140 ml wody

20 ml oleju z suszonych
pomidorów

120 g glutenu pszennego

Po 1 łyżeczce cukru, cebuli granulowanej

Po ½ łyżeczki soli, czosnku granulowanego

1 szczypta papryki chili (ilość według gustu)

Według potrzeby pieprz



40 minut gotowania/gotowania na parze na formę



Ok. 60 minut łącznie z
dogotowaniem (na 4 kiełbasy)

- 1 Przetrzeć suszone pomidory i wymieszać z wodą, olejem i przyprawami.
- 2 Dodać gluten pszenny i ugnieść na ciasto.
- 3 Wcisnąć po 50 g ciasta do pojedynczych form i następnie przykryć je pokrywką.
- 4 Gotować na parze przez 40 minut w parowarze/garnku.
- 5 Krótko ostudzić, następnie podsmażyć przy średniej temperaturze.

WEGAŃ-
SKA!



(8 SZT.)

WEGAŃSKA KIEŁBASA SMAŻONA

SKŁADNIKI ///

90 g wędzonego tofu

160 ml wody

30 ml oleju

120 g glutenu pszennego

Po 1 łyżeczce cebuli granulowanej, rosółu warzywnego,
musztardy, majeranku

Po ½ łyżeczki soli, gałki muszkatołowej, ziela angielskiego,
papryki w proszku

1 szczypta pieprzu



40 minut gotowania/gotowania na parze na formę



Ok. 60 minut łącznie z
dogotowaniem (na 4 kiełbasy)

- 1 ■ Przetrzeć wędzone tofu z wodą, olejem i przyprawami.
- 2 ■ Dodać gluten pszenney i ugnieść na ciasto.
- 3 ■ Wcisnąć po 50 g ciasta do pojedynczych form i następnie przykryć je pokrywką.
- 4 ■ Gotować na parze przez 40 minut w parowarze/garnku.
- 5 ■ Krótko ostudzić, następnie podsmażyć przy średniej temperaturze.

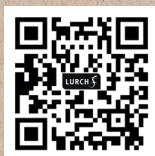




Designed &
Engineered
in Germany

WERDE FAN!
www.lurch.de/seiLurch

LURCH AG
Schinkelstraße 6
31137 Hildesheim | Germany
Tel. +49 (0)5121 7499174
info@lurch.de | www.lurch.de



INKL. 3 REZEPTE | MEHR REZEPTE!
QR-CODE SCANNEN!
lurch.de/themen/wurstimaker