

# PANAGUSTA

## **Produktbeschreibung / Eigenschaften:**

PanaGusta ist ein Zwischenprodukt zwischen Mehl und Paniermehl und lässt sich als Zusatz für viele feine Koch- und Backrezepte, für würzige und süße Speisen einsetzen. Haltbarkeit bei trockener Lagerung mindestens ein Jahr.

## **Herstellung:**

aus 65% **Weizenmehl**, Type 550, 35% Wasser,  
bei kurzzeitiger Erhitzung auf 170 °C gebacken,  
getrocknet und gemahlen – ohne Gewürze und ohne weitere Zusatzstoffe

## **Verwendbarkeit:**

ersetzt oder ergänzt Brot, Mais und Mehlzusätze, eignet sich zum Panieren, bindet Suppen, Soßen und Speisen, mildert überwürzte Gerichte.

## **Mischbarkeit:**

mit seiner neutralen Geschmacksbindung mischbar mit Mehl, Gewürzen, Senf ...

## **Verarbeitungshinweis:**

Panagusta in Flüssigkeiten unmittelbar einstreuen, nicht anrühren, sowie bei Massen – Mehl, Nüsse, Mandeln, Käse, Schokolade u.s.w. – ebenfalls einstreuen und jeweils kurzzeitig verarbeiten.  
PanaGusta bindet Flüssigkeit. Beim Einstreuen in kalte Flüssigkeit durch Einrühren auf gute Auflösung achten.

*Mit dem Kauf von PanaGusta unterstützen Sie  
das Kloster Heilig Kreuz*

# PANA-GUSTA- GEMÜSEFRIKADELLEN

*für die Schwestern im Kloster heilig Kreuz  
von Abt Mauritius Choriol*

## Zutaten

für 4 Personen:  
2 mittelgroße Pellkartoffeln, gewürfelt  
(mehlig kochende Kartoffeln)  
½ Zucchini, geraspelt  
2 Karotten, klein gewürfelt  
100 g Knollensellerie, klein gewürfelt  
4 Champignons, klein gewürfelt  
1 Esslöffel Schnittlauch, gehackt  
1 Zwiebel, gewürfelt  
1 Zehe Knoblauch, gehackt  
40 g geriebenen Käse  
ca. 200 g PanaGusta  
100 g Quark  
etwas Salz und Pfeffer  
Paprikapulver  
4–5 Esslöffel Olivenöl  
2 ganze Eier

## Zubereitung

- 1. Die Hälfte des Olivenöls in einer Pfanne erhitzen; Karotten, Champignons, Sellerie und Zwiebel in die Pfanne geben und kurz anbraten, dann Zucchini und Knoblauch dazu geben – bei schwacher Hitze garen.*
- 2. Kartoffeln, Quark, Eier, Käse, Schnittlauch und das gegarte Gemüse in eine Schüssel geben.*
- 3. Die Masse vorsichtig verrühren und die Gewürze dazu geben, dann PanaGusta darunter mischen bis die Masse eine feste Konsistenz erreicht hat.*
- 4. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen, aus der Masse Frikadellen formen und von beiden Seiten goldbraun braten. Servieren Sie Ihre Gemüsefrikadellen mit einem Blattsalat und ein paar gehackten Walnußkerne*



Mauritius Choriol OSB ist 1959 in Erstein, Elsass, als Alain Choriol geboren. Er war als Koch in gehobenen Restaurants tätig bis er 1983 in die Ordensgemeinschaft der Benediktiner der Abtei St. Mauritius in Tholey im Saarland eintrat. Nach dem Theologiestudium an der Universität Fribourg empfing P. Mauritius 1993 in Tholey die Priesterweihe. Seit 2014 ist P. Mauritius Choriol Abt der Benediktinerabtei Tholey.

# LYONER-PASTETE

Rezept von Josef Lay

## Zutaten

500 g Lyoner (Fleischwurst im Ring)  
500 g feine Bratwurst  
400 g geriebener Käse  
50 g Mehl  
100 g PanaGusta  
250 ml Sahne  
1 Päckchen Backpulver  
6 Eier  
3 Stangen Lauchzwiebeln

## Zubereitung

*Bratwurst und Eier gut miteinander verrühren, Sahne zugeben und verrühren.*

*PanaGusta, Mehl und Backpulver mischen und unterheben.*

*Den Käse und den kleingeschnittenen Lauch und zuletzt die gewürfelte Lyoner hinzugeben.*

*Die Masse in eine gefettete Springform geben und etwa 50 Minuten bei 180 °C mit Unter- und Oberhitze backen.*

# LYONER-KUCHEN

Rezept von Josef Lay

## Zutaten

Mürbeteig aus  
200 g Mehl  
1 Ei  
Salz  
100 g Butter oder Margarine

## Belag

6 Eier  
1/2 l Sahne  
100 g PanaGusta  
1 Ring Fleischwurst (Fleischwurst im Ring)  
100 g Dürrfleisch  
4 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
100 g Käse in Scheiben  
Salz, Pfeffer, Muskat, Dill und Petersilie

## Zubereitung

*Eier und Sahne verquirlen.*

*PanaGusta unterheben, die Hälfte der Masse in eine Form mit dem Mürbeteig geben, Ei-Masse muss vorher mit Gewürzen gut abgeschmeckt werden.*

*Mit dem Scheibenkäse belegen und den Rest der Flüssigkeit in die Form geben. Zum Schluss wird die in Scheiben geschnittene Fleischwurst auf die Masse gelegt.*

*Im Backofen etwa 1 Stunde bei ca. 200 °C mit Unter- und Oberhitze auf der ersten Schiene backen.*

# GULASCHSUPPE PIKANT

Rezept von Josef Lay für 4 Personen

## Zutaten

60 g Schweineschmalz  
250 g Gemüsezwiebeln  
400 g Rindfleisch vom Bug oder Hals  
250 g Schweinefleisch vom Bug  
200 g Paprika rot  
300 g Kartoffel  
1 Dose Pizzatomen, 850 ml  
1 kleine Dose Tomatenmark  
300 ml Landwein rot  
Fleischbrühe  
40 g PanaGusta

## Gewürze

Paprikapulver mild und scharf,  
Salz, Cayennepfeffer,  
Gulaschgewürz je nach Geschmack,  
40 g PanaGusta am Schluss zum Binden  
einrühren

## Zubereitung

*Paprikapulver, Zwiebeln und Tomatenmark im heißen Schweineschmalz anrösten,  
Fleisch zugeben und anbraten.  
Die restlichen Zutaten dazugeben und mit Fleischbrühe auffüllen und fertigkochen.*

# HACKBRATEN IN DER KASTENFORM

Rezept von Paul Lui

## Zutaten

500 g gemischtes Hackfleisch  
1 Zwiebel  
3 Eier  
50 – 60 g PanaGusta und  
etwas PanaGusta zum Ausbröseln

## Zubereitung

*Würzen nach Belieben.  
Die Zutaten gut verarbeiten und in eine eingefettete, gut mit PanaGusta ausgebröselte Kastenform bis oben auffüllen.  
Bei 200 – 210 °C auf der zweiten Schiene des Backofens 60 Minuten garen.*

# PANAGUSTA- KARTOFFELKLÖßE

Rezept von Paul Lui

## Zutaten

für 2 bis 3 Personen, ergeben 8 Klöße

500 g geriebene, rohe Kartoffel  
170 g gemahlene, gekochte Kartoffel  
3 Eier  
Salz und Gewürze nach Belieben  
10 Eßlöffel PanaGusta  
2 Eßlöffel Mehl

## Zubereitung

*Rohe, geriebene Kartoffelmasse in einem Tuch ausdrücken, Wasser abstehen lassen, und vorsichtig bis auf verbliebene Kartoffelstärke abgießen.*

*Die Kartoffelstärke mit dem Teig aus den übrigen Zutaten verarbeiten. Klöße formen, in kochendes Salzwasser legen und beim Aufsteigen der Klöße die Temperatur reduzieren und noch bis zu 20 Minuten im siedenden Wasser ziehen lassen.*

*Dazu passen Rahmsauce und Salat oder Bratfleisch mit Soße.*

# APFEL-PANAGUSTA-KUCHEN

Rezept von Paul Lui

## Zutaten

80 g PanaGusta  
1 Päckchen Vanillepudding-Pulver  
½ Päckchen Käsekuchenhilfe, 25 g  
1 Prise Salz  
500 g Äpfel  
750 ml Milch  
120 g Zucker  
5 Eier  
1 Esslöffel Puderzucker  
½ Fläschchen Vanille Aroma

## Zubereitung

*Äpfel schälen, achteln (Scheiben), Kerngehäuse entfernen, Milch erhitzen, PanaGusta mit Zucker und Puddingpulver mischen und mit Schneebesen in die heiße Milch einrühren. Unter stetem Rühren 5 Minuten köcheln lassen. Dann im kalten Wasserbad unter Rühren etwas abkühlen. Die 5 Eier einzeln mit Schneebesen sorgfältig einrühren, anschließend Käsekuchenhilfe einrühren. Die Masse in eine gefettete 26er-Rundform füllen und mit Apfelstücken (stehend) belegen. Mit Puderzucker besieben. Bei 190 °C 45 bis 50 Minuten backen.*

# PANAGUSTA-KIRSCH-KUCHEN

Rezept von Paul Lui

## Zutaten 1

125 g weiche Margarine  
200 g Zucker  
3 Esslöffel Milch  
4 Eigelb\*  
1 Fläschchen Rum-Aroma  
1 Prise Salz  
alles vermengen und schaumig rühren

## Zutaten 2

100 g Weizenmehl  
100 g Panagusta  
1 Päckchen Backpulver  
1 voller Teelöffel Zimt  
1 Päckchen Vanillezucker  
gut vermischen

## Zubereitung

*Zutaten 1 und 2 mischen, 4 Eiweiß\* zu Schnee schlagen, untermischen und die Masse in eine gefettete 26er-Rundform füllen. Ca. 500 g gut abgetropfte Schattenmorellen nicht zu dicht auflegen und leicht andrücken. Bei 175 °C Unter- und Oberhitze 55 backen*

# PANAGUSTA-SUPPENKLÖBCHEN

Rezept von Paul Lui für 4 Personen

## Zutaten

Zutaten:

120 g PanaGusta

200 ml Wasser

50 g Butterschmalz

1 Ei

Gewürze: Salz, Petersilie, Maggi, Fondor

## Zubereitung:

*PanaGusta in Wasser einweichen, mit Ei und Gewürze gut durchmischen, Butterschmalz, flüssig bis weich, zugeben und durchmischen, 2 l Bouillonbrühe oder Salzwasser kochen, Klößchen formen, ø 2–2,5 cm = 6 Stück pro Person, in die heiße Brühe einlegen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.*

# PANAGUSTA-KROKETTEN

Rezept von Paul Lui für 4 Personen

## Zutaten

1 kg Kartoffeln

1 Esslöffel Mehl

4 Esslöffel PanaGusta

2 Eier

Salz und Gewürze

## Zubereitung:

*Teig wie Schneebällchen aus den vorgegebenen Zutaten Krokettten flach formen und beidseitig mit PanaGusta panieren und in heißem Fett in der Pfanne goldbraun braten.*

# PANAGUSTA-PFANNKUCHEN

Rezept von Paul Lui für 1 Person

## Zutaten

1 Ei

zweieinhalb Esslöffel Wasser

1 Prise Salz

zwei Esslöffel PanaGusta

## Zubereitung

*Ei, Wasser und Salz aufschlagen, 2 Esslöffel PanaGusta einrühren und schlagen. Fünf Minuten ziehen lassen. In heißem Öl in der Pfanne beidseitig goldbraun backen.*

## Variationen

mit Wurst, Käse, Pilze oder Früchten belegen.

# PAUL LUI'S PANAGUSTA-MAKRONEN-KREATIONEN

## GRUNDREZEPT UND VARIATIONEN

### Zutaten

4 bis 5 Eiweiß  
250 g Puderzucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
½ Fläschchen Vanille-Aroma  
1 Prise Salz

### Zubereitung

*die Zutaten schaumig rühren bis der Zucker gelöst ist, dann 150 g PanaGusta einrühren, mit Spritzbeutel in gewünschter Größe auf das Backblech bringen.  
Bei 170 °C Ober- und Unterhitze auf mittlerer Stufe 20 Minuten backen.*

## SCHOKOLADENMAKRONEN

### Zutaten

wie Grundrezept und zusätzlich  
½ Fläschchen Bittermandel-Aroma  
125 g fein gemahlene Couverture oder Hartschokolade

### Zubereitung

*die Zutaten schaumig rühren bis der Zucker gelöst ist, dann 150 g PanaGusta mit der Couverture oder Schokolade vermischen und in das Grundrezept einarbeiten, nach den Angaben im Grundrezept backen.*

## CAPPUCINO-KARAMEL-MAKRONEN

### Zutaten

wie Grundrezept und zusätzlich  
125 g fein gemahlene Couverture oder Hartschokolade  
3 Esslöffel Cappucino-Karamel-Krokantpulver

### Zubereitung

*wie im Grundrezept zubereiten und backen.*

## MANDELMAKRONEN

### Zutaten

wie Grundrezept, jedoch  
4 Eiweiß  
200 g Puderzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 ½ Fläschchen Bittermandel Aroma  
150 g PanaGusta

### Zubereitung

*wie im Grundrezept zubereiten und backen.*

*Variante Hörnchenform: mit Spritzbeutel 1 cm bis 1,5 cm starke, 10 cm lange Teigrollen in fein gemahlene Mandeln rollen und als Hörnchen auf das Backblech legen. Sie können das Eigelb aus den PanaGusta-Makronenrezepten verwenden für:*

## PANAGUSTA-APFELAUFLAUF

### Zutaten:

8 Eigelb und 1 ganzes Ei  
200 ml Milch  
100 g PanaGusta  
50 g Zucker  
1 Päckchen gemahlene Zitrone  
1 Prise Salz  
2 ½ Äpfel  
2 Esslöffel Margarine

### Zubereitung

*Eigelb, Milch und PanaGusta verrühren und 10 Minuten ziehen lassen, dann den Zucker, die geriebene Zitronenschale mit der Prise Salz einrühren, die Masse in Steingutform füllen und die Apfelscheiben schräg einstecken, die zerlassene Margarine über die Masse verteilen.*

*Bei 170 °C Ober- und Unterhitze auf mittlerer Stufe 1 Stunde backen.*