

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. –
ebensfalls 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*

PANAUSTA- GEMÜSEFRIKADELLEN

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*

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 Rahmsoße 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, \varnothing 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 Kroketten 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.