

Recept geschikt voor: 6 personen | **Moeilijkheid:**
Voorbereidingstijd: 25 min | **Bereidingstijd:** 65 min | **Totale bereiding:** 90 min

Bertyn producten: Veggie Protein Bloc - Dinkel

Bron: bertyn.eu | Chef: Stefano Vicinoadio | © Stefano Vicinoadio

Gemüsebrühe Rezept mit Seitanwürfel in Trüffelmarinade

Ingrediënten

Für die Gemüsebrühe:

- 1 Kilo gemischtes Gemüse (z. B. Lauch, Karotten, Kohl, Petersilie, Zucchini, Zwiebel, Radieschen usw.)
- 2 Karotten
- 2 Zucchini

Für die Seitanwürfel:

- 225 g Veggie Protein Bloc – Dinkel
- 1 EL Sojasoße
- ½ Chilischote
- 3 EL Kokosblütenzucker (Amanprana Gula Java Brut)
- 1 TL Fleur de Sel (Amanprana)
- 1 TL Trüffelöl
- 1 EL Gewürzmischung (ORAC Mix mit Chili von Amanprana)

Bereiding

Die Gemüsebrühe zubereiten:

1. Gemüse in Würfel schneiden, etwa ¼ der Würfel zur Seite legen.
2. Die restlichen Gemüsewürfel in einer heißen Pfanne 5 Minuten anschwitzen.
3. Dann so viel Wasser dazugeben, dass das Gemüse vollständig unter Wasser steht, und das Ganze zum Kochen bringen.
4. Danach bei niedriger Hitze 60 Minuten reduzieren und dann die Pfanne vom Herd nehmen.
5. Ruhen lassen, bis die Gemüsebrühe abgekühlt ist. Dann alles durch ein Sieb gießen und die anfangs zur Seite gelegten Gemüsewürfel dazugeben.

Seitanwürfel zubereiten:

1. Bereiten Sie mit den Zutaten für die Seitanwürfel eine leckere Trüffelmarinade zu.
2. Den Seitan in gleich große Würfel schneiden und in die Marinade legen.
3. Den Seitan über Nacht ziehen lassen.

Gemüsebrühe mit Seitanwürfel zubereiten:

1. Am nächsten Tag die Gemüsebrühe aufwärmen und in ein Glas oder eine Schüssel geben.
2. Die Seitanwürfel fünf Minuten anbraten, bis sie gut erhitzt sind, und in einer anderen Schüssel aufbewahren.
3. Gemüsebrühe und Seitan erst kurz vorm Servieren zusammenfügen.