

Recept geschikt voor: 3 stuks | **Moeilijkheid:**
Voorbereidingstijd: 1 min | **Bereidingstijd:** 10 min | **Totale bereiding:** 11 min

Bertyn producten: Instant Protein Veganmix – 3x 90g Seitanburger

Bron: bertyn.eu | Chef: Serge Restiau | © Serge Restiau

Machen Sie proteinreiche Wurst mit Sauerkraut und Eintopf

Ingrediënten

- 1 Beutel Instant-Protein-Veganmix - 3x 90g Seitanburger von Bertyn (150 g)
- 120 ml Wasser
- 2 TL geräucherte Paprika
- 1 Päckchen Sauerkraut

- 300 gr. Kartoffel für Püree
- Senf

Bereiding

1. Bereiten Sie den Seitanmix für die Burger wie auf der Verpackung beschrieben zu.
2. Geben Sie den Mix in eine Schüssel und fügen Sie die geräucherte Paprika hinzu.
3. Fügen Sie 120 bis 150 ml Wasser hinzu und mischen Sie alles gut durch.
4. Rollen Sie von dieser Mischung eine Wurst.
5. Legen Sie die Wurst in die Pfanne und braten Sie sie in extra nativem Olivenöl an allen Seiten goldbraun an.
6. Erhitzen Sie in der Zwischenzeit das Sauerkraut und servieren Sie alles mit Kartoffelpüree.
7. Schmackhaft mit Senf und in einem Brötchen.