



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳

**Vorbereidingstijd:** 15 min | **Bereidingstijd:** 40 min | **Totale bereiding:** 55 min

**Bertyn producten:** [Veggie Protein Bloc - Dinkel](#) [Veggie Protein Bloc - Natur](#) [Veggie Protein Bloc - Weizen](#)

Bron: [bertyn.eu](https://bertyn.eu) | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | © Stefano Vicinoadio

# Köstlichen Schmortopf Rezept aus Seitan mit Trüffelöl und Wirsing

## Ingrediënten

- 1 mittelgroßer Wirsing
- 1 Veggie Protein Seitan - Bloc
- 1 Zwiebel
- 0,75 l trockener Weißwein
- 6 EL Trüffelöl
- 100 g Cashewnüsse
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL ORAC botanico Kräutermix

# Bereidung

1. Den Wirsing in große Stücke schneiden, waschen und dann in Streifen schneiden.
2. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen.
3. Diese und den Seitan in Würfel schneiden.
4. Eine große Pfanne auf den Herd stellen, das Trüffelöl hineingießen und erhitzen.
5. Zwiebeln und Knoblauch darin anbräunen, den Wirsing und die Seitanwürfel dazugeben, alles gut vermischen und 2 Minuten zusammen in der Pfanne braun werden lassen.
6. Dann das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und gut kochen lassen.
7. Anschließend die Temperatur auf halbe Stufe herunterschalten und mit dem Deckel auf der Pfanne ca. 15-20 Minuten schmoren lassen.
8. Die Cashewnüsse mit ca. 100-150 ml Wasser vermischen, in einen Mixer geben und pürieren.
9. So viel Wasser dazugeben, bis eine Sahne entsteht.
10. Diese zum Wirsing gießen und alles nochmals kurz vermischen. Dann bei niedriger Hitze und geschlossenem Deckel nochmals 15 Minuten ziehen lassen.
11. Mit ORAC botanico, Salz und Pfeffer würzen und zum Beispiel zusammen mit Kartoffelpüree oder Salat servieren. Guten Appetit!