



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

Vorbereidingstijd: 40 min | **Bereidingstijd:** 30 min | **Totale bereiding:** 70 min

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

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

Strudel mit Seitan.

Ingrediënten

Veganes Recept mit Rotkohl und karamellisierten Kastanien.

Zutaten für den Strudel:

- 2 Blätter veganer Blätterteig
- 2 Veggie Protein Steaks
- 2 Lauchstangen
- 3 Knoblauchzehen
- Eine Prise Fleur de Sel (Amanprana)
- Pfeffer
- Gewürzmischung (Amanprana ORAC Mix Chili)
- Olivenöl (Verde Salud von Amanprana)
- Etwas Trüffelöl

Zutaten für den Rotkohl:

- 1 kg Rotkohl

- 1 Zwiebel
- 3 Äpfel
- 60 g Kokosöl (Amanprana)
- 2 Lorbeerblätter
- Gewürznelken
- Fleur de Sel (Amanprana)
- 2 EL Essig
- 125 ml Wasser
- 3 EL Maisstärke
- 1 Glas Johannisbeerengelee
- 1 EL Kokosblütenzucker (Amanprana)
- 1/8 Liter Wasser

Zutaten für die Kastanien:

- 1 Packung Esskastanien
- 1 Glas veganer Weißwein
- 5 EL Kokosblütenzucker (Gula Java Brut von Amanprana)

Bereidung

Rotkohl zubereiten:

1. Äußere Blätter vom Rotkohl entfernen, Rotkohl waschen und in vier Stücke schneiden.
2. Den Strunk rausschneiden und den Kohl klein schneiden.
3. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
4. Äpfel schälen, Gehäuse entfernen und Äpfel in Stücke schneiden.
5. Kokosöl schmelzen, die Zwiebelwürfel darin anrösten, bis sie goldgelb sind.
6. Dann den Kohl dazugeben und kurz anbraten.
7. Als Nächstes die Äpfel, 1 Lorbeerblatt, einige Gewürznelken, Fleur de Sel, Kokosblütenzucker, Essig, Johannisbeergelee und Wasser hinzufügen und das Ganze gar schmoren.
8. Unter ständigem Rühren 1 Esslöffel Maisstärke mit 2 Esslöffeln Wasser dazugeben, als Bindemittel für den Rotkohl.
9. Nach Wunsch mit etwas extra Fleur de Sel, Kokosblütenzucker oder Essig abschmecken.
10. Das Ganze ca. 2 Stunden schmoren lassen.

Kastanien karamellisieren:

1. Den Kokosblütenzucker in einer Pfanne bei niedriger Hitze karamellisieren, dann den Herd höher schalten, die Kastanien hinzugeben und mit einem Glas Weißwein ablöschen.
2. Den Inhalt der Pfanne gut durchschütteln und dann ziehen lassen.

Den Strudel zubereiten:

1. Den Blätterteig gemäß Herstellerangaben auftauen lassen bzw. den selbst gemachten Teig ausrollen.
2. Die beiden Blätter an der langen Seite verbinden und mit ein wenig Trüffelöl einreiben.
3. Die Seitan-Steaks in schmale Streifen schneiden.
4. Lauch putzen und in Ringe schneiden.
5. Knoblauch putzen und in dünne Scheiben schneiden.
6. Alles zusammen in einer Pfanne kurz anbraten und mit Fleur de Sel, Pfeffer und Gewürzmischung abschmecken.
7. Abkühlen lassen und dann über die Teigblätter verteilen.
8. Dann das Backpapier an den Ecken hochheben, den Strudel aufrollen und die Rolle in eine passende Backofenform legen.
9. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und den Strudel ca. 25 Minuten reinstellen, bis er eine goldbraune Farbe hat.
10. Schließlich den Strudel mit einem Wellenschliffmesser in Stücke schneiden und mit den Kastanien und dem Rotkohl servieren. Guten Appetit!