



**Recept geschikt voor:** 8 stuks | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳 🍳  
**Vorbereidingstijd:** 45 min | **Bereidingstijd:** 4 min | **Totale bereiding:** 49 min  
**Bertyn producten:** [Veggie Hack](#)

Bron: [bertyn.eu](http://bertyn.eu) | Chef: [Serge Restiau](#) | © Serge Restiau

# Vegane Kroketter mit Seitan

## Ingrediënten

- Öl zum Braten
- 300 Gramm Austernpilze
- 250 Gramm Veggie Premium Gehacktes
- 3 [schwarze Knoblauchzehen](#)
- 80 Gramm [Olivenöl](#)
- 80 Gramm Mehl

- 800 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Paprikapulver
- 1 rote Paprika, in kleine Würfel geschnitten
- 1 Dose Tomatenpüree mit 70 Gramm Inhalt
- 2 EL Petersilie
- 4 TL Agar-Agar
- 100 ml kaltes Wasser
- 50 Gramm Kichererbsenmehl oder Maismehl
- 24 EL pflanzliche Milch, z.B. ungesüßte Hafermilch
- Paniermehl
- Kokosöl zum Frittieren

# Bereidung

1. Die Austernpilze und das schwarze Knoblauch klein schneiden.
2. Die Pilze kurz in einer Pfanne in Öl anbraten bis sie braun werden, dann Knoblauch und Seitan hinzufügen. Beiseite stellen.
3. Mit dem Mehl eine Mehlschwitze herstellen.
4. Die Gemüsebrühe hinzufügen und gut einrühren.
5. Erst die Austernpilze und den Seitan hinzugeben, dann Paprikapulver, Paprikawürfel, Tomatenpüree und Petersilie. Alles 1-2 Minuten köcheln lassen.
6. Den Agar-Agar in kaltem Wasser auflösen und dem Ragout hinzufügen.
7. Bei niedriger Hitze 2 Minuten lang köcheln lassen.
8. Den Ragout auf ein Backblech oder Tablett geben, mit Folie abdecken und einige Stunden oder idealerweise über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
9. Aus dem steif gewordenen Ragout Kroketten formen. Die Menge reicht für etwa 8 Kroketten.
10. Das Kichererbsenmehl oder Maismehl mit der pflanzlichen Milch verrühren, bis eine geschmeidige Masse ohne Klumpen entstanden ist. Die Masse in einen tiefen Teller geben.
11. Das Paniermehl in einen zweiten tiefen Teller geben.
12. Die Kroketten erst durch die feuchte Masse und dann durch das Paniermehl rollen. Einmal wiederholen.
13. Die Kroketten frittieren, bis sie braun werden.