

# Ungarisches Seitan-Gulasch mit Spätzle und Gurken-Sorbet

## Für zwei Personen

### Für das Seitan:

50 g Glutenpulver	$\frac{1}{4}$ TL Knoblauchpulver	750 ml Gemüsefond
4 EL Sojasauce	2 Lorbeerblätter	2 Pimentkörner
2 Wacholderbeeren	1 TL Rosen-Paprikapulver	$\frac{1}{4}$ TL edelsüßes Paprikapulver

### Für die Spätzle:

200 g Mehl (Type 550)	20 ml Mineralwasser	3 Eier
$\frac{1}{4}$ TL Kurkuma	$\frac{1}{2}$ TL feines Salz	

### Für das Gulasch:

400 g Seitan (s.o.)	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
2 rote Paprikaschoten	1 Karotte	$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie
50 ml trockener Rotwein	500 ml Gemüsefond	50 ml Sojasauce
2 EL Tomatenmark	2 EL Paprikamark	4 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren	2 Pimentkörner	1 TL Rosen-Paprikapulver
$\frac{1}{4}$ TL edelsüßes Paprikapulver	$\frac{1}{4}$ TL Chiliflocken	$\frac{1}{2}$ Bd. glatte Petersilie
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

### Für das Sorbet:

5 Salatgurken	$\frac{1}{4}$ Bund Dill	100 ml Gemüsefond
50 ml Weißweinessig	3 EL flüssiger Honig	1 TL feines Salz
Pfeffer		

### Für das Seitan:

Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Sojasauce, Lorbeer, Piment und Wacholderbeeren dazugeben.

Das Glutenpulver in eine Schüssel geben und mit Paprika- und Knoblauchpulver vermengen. 50 ml Wasser angießen und zu einem festen Teig verkneten. Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit beiden Händen auf der Arbeitsfläche nochmals 3 Minuten in der Küchenmaschine kneten. Die Masse in kleine Kugeln teilen und im aromatisierten Gemüsefond etwa 25 Minuten ziehen lassen.

### Für die Spätzle:

Mehl, Eier, 20 ml Mineralwasser Kurkuma und Salz mit einem Kochlöffel zu einem glatten, glänzenden Teig schlagen.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Teig von Hand mit einem Spätzleblett ins Wasser hobeln.

Sobald die Spätzle oben schwimmen, diese abschöpfen und abtropfen lassen.

### Für das Gulasch:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Paprikaschoten halbieren, von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und kleinschneiden. Den Sellerie schälen, von den Enden befreien und würfeln. Die Karotten schälen, von den Enden befreien und grob schneiden.

In einem großen Topf Öl erhitzen. Die Seitan-Kugel grob zerpfücken und im Öl scharf anbraten. Die Zwiebel, Paprika, Sellerie und Karotten dazugeben und anrösten. Paprika- und Tomatenmark sowie Paprikapulver dazugeben, anrösten und kräftig braten. Mit Rotwein ablöschen. Gemüsefond und Sojasauce angießen.

Lorbeer, angedrückte Wacholderbeeren, Chiliflocken und Pfeffer zugeben und mitziehen lassen. Die Petersilie abrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

**Für das Sorbet:**

Die Gurke von den Enden befreien und durch den Entsafter entsaften.

Den Dill abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Gurkensaft, 100 ml Wasser, Essig, Honig, Gemüsefond und Salz in die Eismaschine geben und dort zu einem Sorbet gefrieren lassen. Mit grobem Pfeffer garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Breckner am 05. Juni 2018