

Szegediner Gulasch vegan

Zutaten

1 Pkg. Sauerkraut (500 g/Abtropfgewicht 450 g)	50 ml Wasser, kalt
ca. 300-400 ml Gemüsebrühe	50 ml Pflanzensahne
120 g Sojawürfel (<i>texturiertes Sojaweiß</i>)	1 EL Tomatenmark
300 ml kochendes Wasser + 3 EL Sojasauce + 1/2 EL Zuckerrübensirup + 1 TL Rauchsatz	1/2 EL Maisstärke
150 ml Rotwein, <i>vegan</i>	2 Knoblauchzehen
2 mittelgroße Zwiebeln	2 Lorbeerblätter
1/2 Paprikaschote, <i>grün</i>	3 Wacholderbeeren
1/2 Paprikaschote, <i>rot</i>	1/2 TL Kümmel, <i>gemahlen</i>
6 EL Pflanzenöl, <i>neutral</i>	Rauchsatz und Salz <i>nach Geschmack</i>
3 EL Paprika, <i>edelsüß</i>	Pfeffer, <i>schwarz, gemahlen</i>
	Chilipulver <i>nach Geschmack</i>

Zubereitung

Die Sojawürfel mit einer Mischung aus kochendem Wasser, Sojasauce, Zuckerrübensirup und Rauchsatz übergießen und 30 min ziehen lassen, dabei immer wieder durchmischen. Zwiebeln würfelig schneiden und in 3 EL Öl goldbraun anrösten, das Paprikapulver dazugeben, nur kurz mitrösten und mit dem Rotwein aufgießen. Die Zwiebelmischung mit dem Pürierstab etwas pürieren, das abgetropfte und grob geschnittene Sauerkraut sowie die würfelig geschnittenen Paprikaschoten, den gepressten Knoblauch und die kleingeschnittene Chilischote und die Gemüsebrühe dazugeben und aufkochen. Währenddessen die marinierten Sojawürfel in 3 EL Öl am besten in einer beschichteten Pfanne anbraten, pfeffern und gemeinsam mit dem Tomatenmark, Kümmel, Salz, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren in die Gulaschbasis geben. Nun das Gulasch ca. 15 min köcheln lassen und dabei immer wieder umrühren. Maisstärke mit 50 ml Wasser klümpchenfrei verrühren und in das Gulasch einrühren, kurz aufkochen lassen - dann vom Herd nehmen, die Sojasahne einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.