

Rezept

Vegane Streichwurst

Ein Rezept von Vegane Streichwurst, am 23.04.2024

Zutaten

200 g Sonnenblumenkerne	1 kleine Zwiebel
6 Pimentkörner	2 Gewürznelken
80 g vegane Margarine	1 TL getrockneter Majoran
½ TL frisch geriebene Muskatnuss	1 TL Rauchsatz
½ TL Kräutersatz	½ TL gemahlener Pfeffer
100 ml Gemüsebrühe	1 - 2 TL Liquid Smoke

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Gläser (à 200 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 875 kcal | **Haltbarkeit** gekühlt 1 Woche

Zubereitung

1. Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie zu duften beginnen. Herausnehmen und in die Küchenmaschine mit Schlagmesser oder den Mixer geben. Die Zwiebel schälen und hacken. Die Pimentkörner und die Nelken in einem Mörser fein mahlen.
2. Die Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Piment, Nelken, Majoran, Muskatnuss, Rauchsatz, Kräutersatz und Pfeffer dazugeben.
3. Die Gemüsebrühe aufkochen und mit der Zwiebelmasse zu den Sonnenblumenkernen geben. Alle Zutaten sehr fein pürieren und die Masse mit Liquid Smoke abschmecken.
4. Die Masse in Twist-off-Gläser füllen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.