



# Xenia kocht

## Chorizo

Es scheiden sich die veganen Geister. Die einen mögen gerne „Fake“ (also Fleisch oder Käse imitierende) Produkte, die anderen finden, es ist Teufelszeug und man braucht das nicht.

Nun – natürlich braucht man oder frau es nicht. Aber manches schmeckt mir. Und daher bin ich da pragmatisch. Was mir schmeckt, mache ich, was nicht nicht. Und es ist mir eigentlich Wurst, ob das nun irgendwas imitiert, oder nicht.

Da ich ja aus einem Dorf komme, noch dazu in den 80ern gibt es Millionen Dinge, die ich niemals in ihrer „Ursprungsform“ gegessen habe. Unter anderem sowas wie Chorizo. Mir fehlt also sowieso der Vergleich. Aber ich mag den kräftig-scharf-rauchigen Geschmack dieser veganen Variante sehr gerne. Ich hab das Rezept aus einem mexikanisch-veganen Kochbuch. Viele der Zutaten sind bei uns aber nur sehr schwer zu bekommen. Daher habe ich es abgewandelt und Zutaten eingebaut, die hier zu haben sind.

Wer gerne mexikanisch mag kann online sowas wie Anchos (bestimmte Paprikas) bekommen. Ich mache das. Aber auch ohne Anchos kriegt ihr das hin. Falls ihr Anchos bekommt – das Raucharoma weglassen und statt dessen geschredderten, gemahlene Ancho ins Rezept.

Die komplette Würzmischung kann man auch herstellen und in noch rohen Seitenteig einarbeiten. Und diesen dann zu Würsten formen (in Klarsichtfolie einrollen) und gar dämpfen. So kriegt man schnittfeste Chorizo. Als schnelle Variante geht es aber (so wie hier beschrieben) mit bereits fertigem Seitan. Dann allerdings mit dem Salz aufpassen, da die fertigen Produkte oft bereits recht salzig sind! Man kriegt so eher einen Köfte oder Cevapcici ähnliche Konsistenz – was dem Geschmack aber keinen Abbruch tut!

### Zutaten

500 g Seitan  
3 EL Chilipulver  
1 TL Raucharoma oder geräuchertes Paprikapulver  
½ EL Kreuzkümmel  
1 TL Koriandersaat, gemahlen  
½ TL Zimt  
½ TL Piment, gemahlen  
½ TL Majoran, getrocknet  
1/3 TL schwarzer Pfeffer  
¼ TL Nelke, gerieben  
2 EL Salz (ggf weniger!)  
4 Knoblauchzehen  
60 ml Öl  
60 ml Apfelessig  
1 TL brauner Zucker  
2 EL Sojamehl  
Semmelbrösel



1. Idealerweise einfach alles zusammen in der Küchenmaschine zerkleinern, so dass ein feiner Teig entsteht. Wer keine Küchenmaschine hat, kann den Seitan fein reiben und dann mit den anderen Zutaten mischen.
2. Ggf. Semmelbrösel zufügen, bis der Teig geschmeidig, aber fest genug ist, um kleine „Würste“ zu formen.
3. In der Pfanne mit etwas Öl oder auf dem Grill in der Aluschale von allen Seiten anbraten.

