



**Recept geschikt voor:** 1000 gram | **Moeilijkheid:** 🧑🍳 🧑🍳

**Vorbereidingstijd:** 0 min | **Bereidingstijd:** 0 min | **Totale bereiding:** 0 min

**Bertyn producten:** [Veggie Protein Bloc - Dinkel](#) [Veggie Protein Bloc - Natur](#) [Veggie Protein Bloc - Weizen](#)

Bron: [bertyn.eu](https://bertyn.eu) | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | © Stefano Vicinoadio

# Rippchen-Marinade Tex-Mex-Style. Leckere Soße für Seitan mit Kokosblütenzucker

## Ingrediënten

- Veggie Protein Bloc
- 500 ml Tomatenketchup (bevorzugt selbstgemacht)
- 100 ml Olivenöl (Amanprana Verde Salud)
- 2 EL Raucharoma (Liquid Smoke)
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 2 frische rote Chilischoten
- 2 EL Kräuter (Amanprana ORAC Botanico-Mix)
- 4 EL Ahornsirup +
- 1 Kokosblütenzucker (Amanprana Gula Java Brut)
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Pfeffer

- 1 TL Fleur de Sel

## Bereidung

1. Chili, Knoblauch und Zwiebeln schälen und in sehr kleine Würfel schneiden.
2. Öl in einer Pfanne mit Antihftbeschichtung erhitzen und die Gemüsewürfel kurz darin anbraten, bis sie etwas weicher geworden sind.
3. Die Pfanne vom Herd nehmen und die restlichen Zutaten in die Pfanne geben.
4. Rühren Sie weiter, bis die Mischung gut verteilt ist.
5. Zum Schluss die Marinade mit Salz, schwarzem Pfeffer und süßem Paprikapulver würzen und die noch warme Marinade auf den eventuell bereitliegenden Seitan geben.
6. Den Seitan noch mindestens 2 Stunden ruhen lassen, sodass die Marinade gut in die Rippchen einziehen kann, bevor diese gebraten oder gegrillt werden.