



**Recept geschikt voor:** 2 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳  
**Vorbereidingstijd:** 10 min | **Bereidingstijd:** 15 min | **Totale bereiding:** 25 min

**Bertyn producten:** [Veggie Protein Steak - Dinkel](#)

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

# Veganes Steak mit Pfefferrahmsauce und Pommes Frites

## Ingrediënten

- 1 Packung Veggie Protein Steak - Dinkel
- Pflanzliche Butter zum Backen
- 250 Gramm Süßkartoffel
- Genug natives Kokosnussöl zum Braten
- 120 ml Sojasahne, geschlagen
- 100 ml vegan Gemüsebrühe
- 25 Gramm pflanzliches Fett
- 20 Gramm Mehl
- 1 Frühlingszwiebel (nur der grüne Teil)
- 1 TL schwarze Pfefferkörner

# Bereidung

1. Die Süßkartoffeln schälen und der längen nach zu Pommes Frites schneiden. Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. In der Zwischenzeit das native Kokosöl in einem hohen Topf schmelzen lassen und erhitzen.
2. Eine Pfanne mit ein wenig pflanzlichen Fett erhitzen und den Seitan auf beiden Seiten 5 Minuten braten. In der Zwischenzeit die Pommes in das warme Fett geben und goldbraun frittieren, ungefähr 7-8 Minuten.
3. Während das Seitan-Steak (nicht vergessen, es umzudrehen) gebraten wird und die Pommes im heissen Fett frittiert, erneut etwas pflanzliches Fett in einem Topf erhitzen und die Frühlingszwiebeln einige Minuten darin andünsten.
4. Dann Mehl dazugeben und gut umrühren, bis die Mischung hellbraun ist.
5. Anschliessend mit Brühe aufgiessen und zum Kochen bringen. Die Pfefferkörner in einem Mörser zerkleinern und zur Sauce hinzufügen. Kochen Sie die Sauce bei schwacher Hitze zu einer glatten, gebundenen Sauce. Zuletzt die geschlagene Sojasahne dazugeben und nochmals gut umrühren.
6. Vor dem Anrichten auf die Teller, die goldbraunen Pommes aus dem Topf holen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
7. Das Gemüse-Seitan-Steak aus der Pfanne nehmen und auf den Tellern anrichten.
8. Die vegane Pfefferrahmsauce über das Seitan-Steak verteilen und in Windeseile haben Sie eine vegane Version des flämischen Klassikers "Steak mit mit Pfefferrahmsauce und Pommes frites" kredenzt.

Um dieses Gericht zu komplettieren, finden Sie hier das Rezept für eine köstliche vegane Mayonnaise.