

Zubereitung

Alle Zutaten, **bis auf das Seitan-Fix, die Petersilie und das Wasser**, in einem Standmixer gut vermengen.

Die Petersilie fein hacken. Das Seitan-Fix mit der Petersilie und die Gewürzmischung in eine Schüssel geben und gut durchmischen. Die flüssigen Zutaten (Wasser, Öl) hinzugeben und alles mit einer Gabel gut verrühren.

Dann die Masse mit den Händen kurz durchkneten - nur so lange bis eine glatte Masse entstanden ist - und in gleiche Teile aufteilen. Hängt von der Größe der gewünschten "Würste" ab.

Dem entsprechend Alufolie (jeweils ca. 25 cm lang) mit der glänzenden Seite nach oben bereitlegen. Nun jedes Stück der Wurstmasse in Wurstform rollen, in die Alufolie einrollen und die Enden der Alufolie gegeneinander drehen, so dass die Wurst fest verschlossen ist.

In einem großen Topf etwas Wasser zum Kochen bringen und die Temperatur senken, so dass das Wasser gerade nicht mehr kocht. Die Würste in einen Dämpfeinsatz Topf Einmach-Sieb bzw. geben und bei geschlossenem Deckel ca. 50 Minuten dämpfen. Anschließend komplett abkühlen lassen.

Die veganen Weißwürste auspacken und vor dem Servieren in siedendem Wasser 2-3 Minuten erhitzen. Mit süßem Senf und Brezeln als traditionsreiches Essen genießen.