



Rezept von Alina Eckart.

## Vegane Seitan-Grillfackeln für 10 Personen.

### Zutaten für die Grillfackeln:

150 g Seitanfix  
1 TL Hefeflocken  
1 TL Knoblauchpulver  
2 TL geräuchertes Paprikapulver  
2 TL Zucker  
Pfeffer und Salz  
100 ml Wasser  
1 EL Tomatenmark  
1 EL Soja Sauce  
1 EL Olivenöl  
1 TL Senf  
10 Holz- oder Metallspieße

### Zutaten für die Marinade:

1 EL Tomatenmark  
1 EL Sojasauce  
1 EL dunkler Balsamico  
1 TL süßer Senf  
1/2 TL Knoblauchpulver  
2 TL geräuchertes Paprikapulver  
Pfeffer und Salz  
Olivenöl

### Zubereitung:

Die trockenen Zutaten in einer Schüssel miteinander vermengen.

In einer separaten Schüssel die flüssigen Zutaten miteinander verrühren.

Die flüssigen Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und mit den Händen mehrere Minuten lang zu einem festen, zähen Teig kneten.

Den Teig in 10 Teile aufteilen und möglichst lange, dünne Würste oder Streifen rollen.

Ein Ende der Seitanstreifen auf einen Holz- oder Metallspieß aufspießen und den restlichen Streifen fest um den Spieß wickeln, das zweite Ende ebenfalls auf den Spieß stecken.

Alle Zutaten für die Marinade verrühren und die Grillfackeln mit der Marinade bepinseln.

Für mindestens eine Stunde, besser über Nacht, im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Fackeln auf dem Grill gleichmäßig von allen Seiten grillen, bis sie knusprig und gebräunt sind.