



Rezeptidee der Woche

Winter

Woche 51 / 2019

Bratensauce, vegan

1 Handvoll	Getrocknete Pilze + 350 ml Einweichwasser
1	Gelbe Zwiebel
350g	Wurzelgemüse
1 kleine	Porreestange
½	Rote Paprikaschote
1	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
2 EL	Tomatenmark
3 EL	Balsamico, schwarz
750 ml	Wasser
50ml	Rotwein
2 EL	Tamarisauce
Gewürze:	2 Lorbeerblätter, 5 Wacholderbeeren, 5 Pimentkörner, 1 Thymianzweig, 1 Rosmarinzweig
Für die Bindung:	25g Dinkelmehl + 30g Margarine

Eine Handvoll Pilze mit 350 ml kochenden Wasser übergießen und eine Stunde auslaugen lassen. Die Zwiebel schälen, das Wurzelgemüse putzen und alles klein schneiden. Das Olivenöl in einen größeren Topf geben, die Zwiebel anbraten, das Wurzelgemüse zugeben und kräftig anbraten. Dann das Tomatenmark zugeben und weiterhin kräftig anbraten, damit sich Röstoffe bilden, denn diese geben Geschmack und auch Farbe. Das ganze dann mit Rotwein ablöschen und mit dem Wasser auffüllen. Paprika & Porree waschen, putzen, kleinschneiden und ebenfalls zugeben. Dann alle restlichen Zutaten hinzufügen und ca. 30 Minuten leise kochen lassen. Zwischenzeitlich das Dinkelmehl und die Margarine mit einander verkneten und beiseite stellen. Die Pilze ausdrücken und je nach Geschmack vom Pilzfond zugeben, mindestens jedoch 50%.



Dann den ausgekochten Fond durch ein Sieb geben, gut ausdrücken und gegebenenfalls etwas Gemüse mit durchdrücken. Den Bratenfond in einen sauberen Topf auffangen und wieder zum kochen bringen. Nun die Mehl-Margarinemischung mit einem Schneebesen einrühren und kurz nochmal aufkochen. Mit Salz abschmecken. Eventuell mit Balsamico und/oder Tamarisauce nachwürzen.