

www.CAISEACKER.de



Veganer Weihnachtsbraten

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (für 6 Personen):

1 Rotkohl, 1 Veganer Festagsbraten, 2 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 1 Bund Suppengrün, 4 EL Butter/Margarine, 1 TL Senf, 4 EL Tomatenmark, 1 Orange, 1 bisschen Rotwein, 2 Lorbeerblätter, 1 BISSchen Gemüsebrühe, 1 BISSchen Piment, Nelken, Thymian, Zimt, Pfeffer, Salz 1 BISSchen Balsamico ESSig

Zubereitung:

1. Für das Winter-Rotkraut den Rotkohl halbieren und in feine Streifen schneiden. In einem Topf 2 EL Butter schmelzen lassen. Dann 2 EL Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Die Orangenschale mit einem Hobel fein abreiben, dann die Orange halbieren und den Saft pressen. Zusammen mit etwas Rotwein zum Topf geben und kurz einkochen lassen. Die Rotkohlstreifen mit etwas Zimt, Piment und 1 Messerspitze Nelken hinzugeben und mit 2 EL Balsamicoessig ablöschen. Auf geringer Hitze mit einem Deckel einkochen lassen. Das Rotkraut immer wieder umrühren und abschmecken. Ist es zu süß, etwas Essig nachgeben und andersherum. Den Kohl mindestens 45 Minuten, je nach Bissfestigkeit, einkochen.
2. Für den Braten 2 EL Butter in einem Bräter erhitzen. Den Braten darin von allen Seiten kurz kross anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Suppengrün in grobe Stücke schneiden. Den Braten herausnehmen und das Suppengrün hineingeben. Zwiebeln und Knoblauch schälen und zum Suppengrün geben. Tomatenmark hinzufügen und kurz karamellisieren lassen. Piment, Thymian, Lorbeerblätter und Pfeffer hinzugeben. Mit Rotwein ablöschen. Dann mit Wasser aufgießen und Gemüsebrühe hinzugeben. Kurz einköcheln lassen. Senf unterrühren und nochmals final abschmecken. Den Braten nun zurück in den Bräter legen und bei geschlossenem Deckel circa 30 Minuten garen.
3. Den Braten herausnehmen und die Bratensauce durch ein Sieb abgießen und auffangen. Die Sauce kann gerne nochmals mit Wasser angerührt werden, damit sie etwas dünner wird. Das Rotkraut aus dem Topf nehmen und in eine Schüssel geben.
4. Den Braten auf dem Rotkraut servieren und mit Bratensauce anrichten.

Viele weitere tolle
Rezeptideen finden Sie auf www.LAISEACKER.de