



REZEPT

Vegetarische Bratensauce



4 Personen

ca. 30 Min Arbeitszeit

ca. 1,5 h Kochzeit

ca. 2h Gesamtzeit

Einkaufen

- 2 Stk. Karotten
- 2 Stk. Petersilienwurzel
- 1/4 Stk. Sellerie
- 1/2 Stk. Lauch
- 1 Stk. Gemüsezwiebel
- 7 Stk. Champignons
- 2 Zweige Thymian
- 2 EL Honig
- 2 EL Sojasosse
- 1/2 EL Tomatenmark
- 5 Stk. Pfefferkörner
- 1 Stk. Lorbeerblatt
- 300 ml Weißwein
- 60 ml Sonnenblumenöl
- 1 Prise Salz
- 1 EL Butter gekühlt

Relevante Rezepte

- 1 Liter Gemüsefond

Küche vorbereiten

- Topf groß
- Schneidbrett
- Küchenmesser
- Herdplatte
- Esslöffel
- Kochlöffel
- Pürierstab
- Passiersieb

Vorbereiten

- #1
schneide das **Gemüse** in 2-3cm große Stücke und halbiere die **Champignons**

Zubereiten

- #2
Erhitze einen Topf, gebe sobald dieser richtig gut heiss ist, **60ml Sonnenblumenöl** hinzugeben und röste darin das Wurzelgemüse goldbraun
- #3
füge die **Champignons** und **Knoblauch** hinzu und röste alles zusammen unter gutem Rühren. Achte darauf den Boden regelmässig abzukratzen
- #4
Wenn das Gemüse dunkel geröstet ist, füge **1 EL Tomatenmark** hinzu und röste es mit. Nun noch **2 EL Honig** und die **2 EL Sojasauce**. Unter ständigem Rühren leicht karamellisieren lassen
- #5
Lösche mit **1/3 Weisswein** ab und lasse ihn einreduzieren. Nun ist es besonders wichtig, alles wieder anzurösten, bis der Boden dunkelbraune Färbung hat. Diesen Schritt noch 2 mal wiederholen
- #6
Fülle mit **1L Gemüsefond** oder **kalttem Wasser** auf. Füge **Thymian**, **Lorbeer** und **Pfeffer** hinzu.
- #7
nach ca 1,5 h leichtem köcheln kann für ca 5 Sekunden leicht püriert werden. Wichtig, dass das Gemüse nur grob zerkleinert wird.
- #7
nach 15 min weiterem köcheln durch ein Haarsieb passieren und einreduzieren lassen bis zur gewünschten Konsistenz
- #8
mit Salz und evtl etwas kalter Butter abschmecken