



## Vegane Bratensauce

### Zutaten:

1 große rote Zwiebel (ca. 90-100 gr.)  
1 ½ EL neutrales Öl; z.B. Rapsöl  
150 gr. Champignons  
1 EL vegane Butter/ Margarine  
1 Mohrrübe (ca. 90 - 100 gr.)  
350 ml Gemüsebrühe  
¼ TL Meersalz  
50 ml Rotwein  
1 Zweig Rosmarin  
1 EL Rotweinessig  
1 Lorbeerblatt  
1 EL Sojasauce  
1 EL gestrichen Mehl  
½ TL mittelscharfer Senf  
2 TL Rohrzucker

### Zubereitung:

1. Zwiebeln und Möhren schälen, Champignons putzen und alles klein schneiden
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Champignons scharf anbraten, Meersalz hinzufügen und bei ständigen Rühren 5 Minuten weiter braten
3. Mohrrübe, Butter, Rosmarin, Lorbeerblatt und Zucker dazugeben und nochmal 5 Minuten braten. Immer wieder umrühren damit nichts anbrennt, das Gemüse soll Farbe bekommen
4. Mehl unterrühren und ein letztes Mal 2 Minuten schmoren lassen
5. Dann mit Brühe und Rotwein ablöschen und Senf, Sojasauce und Rotweinessen unterrühren
6. Die Temperatur herunterstellen und 20 min ohne Deckel köcheln lassen
7. Nun die Sauce durch ein Sieb passieren und die Flüssigkeit nochmal 5 min einkochen lassen
8. Wer es sämiger mag kann das Gemüse ohne das Lorbeerblatt mit einem Schluck Wasser pürieren und nach und nach dazu geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Es empfiehlt sich, die Sauce danach nochmal durch ein Sieb zu geben, um Rosmarin Stückchen und ähnliches zu entfernen.

Je nachdem, wie lange man es einkochen lässt entstehen ungefähr 200 ml klare Sauce, gibt man das gesamte pürierte Gemüse dazu erhält man ungefähr 300 ml. Für mehrere Personen kann man die Zutaten also durchaus verdoppeln, denn auch wer keine Pilze mag wird sich danach die Finger lecken.

Wer am 24.12. keinen zusätzlichen Topf mehr auf dem Herd unterbringen kann, kann die Sauce auch schon früher vorbereiten, bis zu zwei Tage hält sie sich im Kühlschrank, lässt sich aber auch wunderbar einfrieren.



Arbeitszeit: ca. 60 Min.