

Die vielleicht beste vegane Bratensauce

Unser Rezept für unsere dunkle, herzhaft-vegane Bratensauce, die zu (fast) allem passt und super einfach zuzubereiten ist.



Vorbereitungszeit	Zubereitungszeit	Gesamtzeit
10 Min.	30 Min.	40 Min.

Gericht: Side Dish Küche: Deutsch Servings: 300 ml

Author: Jörg

Zutaten

- 1 rote Zwiebel groß
- 150 g Champignons
- 1 ½ EL Rapsöl mit Buttergeschmack
- ¼ TL Meersalz grob
- 1 EL vegane Butter
- 1 Karotte
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Thymian
- 2 TL Rohrohrzucker
- 1 EL Mehl gestrichen
- 350 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Rotwein
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Rotweinessig
- ½ TL mittelscharfer Senf

Anleitungen

1. Zwiebel in feine Streifen, Champignons in Scheiben schneiden.
2. Öl in einen heißen Topf geben, Zwiebel und Champignons bei hoher Hitze 1 Minute scharf anbraten. Hitze leicht zurück stellen, Meersalz dazu geben und unter Rühren 5 Minuten weiter braten.
3. Karotte in grobe Stücke schneiden und zusammen mit der Margarine, dem Lorbeerblatt, dem Zucker und dem Thymianzweig in den Topf geben. Unter Rühren weitere 6 Minuten braten. Das Gemüse sollte braune Stellen bekommen, allerdings natürlich nicht verbrennen. Notfalls den Topf kurz vom Herd nehmen.
4. Mehl unterrühren und 3 Minuten bei mittlerer Hitze unter Rühren schmoren lassen, bis die Masse goldbraun ist.
5. Mit Gemüsebrühe und Rotwein ablöschen, Sojasauce, Rotweinessig und Senf unterrühren. Bei niedriger bis mittlerer Hitze 20 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.
6. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Dabei das Gemüse gut auspressen.
7. Sauce zurück in den Topf geben, erneut kurz aufkochen und weitere 5–10 Minuten einreduzieren lassen.