

Rezept für Omas vegane Bratensauce

Zutaten:

- 2 EL Öl
- 1 Zwiebel
- 1 große oder 2 kleine Karotten
- 2-3 Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- je nach Größe 1/2 oder 1 Stange Lauch
- 1 EL Mehl
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL Tomatenmark
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 Rippchen Zartbitter-Schokolade
- 50 ml Rotwein
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Zwiebel, Champignons und Karotte grob würfeln. Lauch in Ringe schneiden.
2. Öl erhitzen, zuerst Zwiebel und Pilze scharf anbraten, dann Karotte, Lauch und Knoblauchzehe (ganz) zugeben.
3. Tomatenmark unterrühren, alles gut anrösten für tolle Röstaromen.
4. Mit Mehl bestäuben, ablöschen mit Rotwein und Gemüsebrühe.
5. Thymian, Rosmarin und Lorbeerblatt zufügen.
6. Schokolade unterrühren und schmelzen lassen.
7. Köcheln lassen bis die Karotten weich sind.
8. Fein pürieren.
9. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Tipp: Bleibt von der Bratensauce etwas übrig, können Sie diese portionsweise einfrieren.