

Rezept für veganen Braten im Blätterteigmantel

Zutaten:

Für einen großen Braten

2 Zwiebeln	2 EL Sojasauce
2 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
200 g Champignons	1 Handvoll Rosinen (optional)
200 g Maronen (vorgegart)	2 TL Paprika (edelsüß)
Öl	2 Lorbeer-Beeren, 1 Wachholderbeere, 1 TL Senfsaat, 1 Piment
1 trockenes Brötchen	Salz, Pfeffer
150 g Risotto-Reis (alternativ Milchreis)	1 EL Speisestärke
500 ml Gemüsebrühe	2 Rollen Blätterteig
100 ml Weißwein	Sojamilch o.ä. zum Bestreichen
1 TL Tomatenmark	



Mit den angegebenen Zutaten können Sie wie hier im Bild einen Braten mit und einen ohne Blätterteigmantel herstellen. Dann benötigen Sie nur eine Rolle Blätterteig.

Zubereitung:

1. Zwiebeln, Knoblauch, Champignons und Maronen fein würfeln.
2. Brötchen in Wasser einweichen.
3. Risotto kochen: Gemüsebrühe und Weißwein mischen. Öl erhitzen, Reis darin glasig werden lassen. Mit einer Schöpfkelle Wein-Brühe ablöschen. Herd zurückstellen. Während der nächsten 20 Minuten nach und nach ein wenig Wein-Brühe angießen und einkochen lassen. Der Reis sollte noch leicht bissfest und schön klebrig sein.
4. Fertiges Risotto in eine große Schüssel geben. Eingeweichtes Brötchen in kleine Stückchen zupfen und dazu geben.
5. In einer Pfanne Öl erhitzen, Zwiebeln und Pilze scharf anbraten, bis sie braune Stellen bekommen.
6. Knoblauch, Maronen, Tomatenmark und Sojasauce zufügen und weiter anrösten.
7. Mischung zu Risotto und Brötchen geben.
8. Lorbeer-Beeren, Wachholderbeeren, Piment und Senf mörsern, zusammen mit Thymian, Paprika, Salz und Pfeffer unterrühren. Zuletzt Speisestärke untermischen.
9. Wer mag, gibt noch Rosinen dazu.
10. Aus dem Teig einen kompakten Laib formen.
11. In Blätterteig einschlagen, ggf. verzieren. In eine mit Backpapier ausgeschlagene Kastenkuchenform geben.
12. Mit Sojamilch bestreichen und bei 200 °C im vorgeheizten Backofen 45-60 Minuten backen, ggf. am Ende der Backzeit abdecken.

Probieren Sie dazu Süßkartoffelgratin und Omas vegane Bratensauce aus dem Waschbär-Magazin.