

## Vegane Bratensauce

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

35  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Portion

2 Möhren  
2 rote Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
250 g Champignons  
1 Stange Porree  
2 Stangen Staudensellerie  
1 Teelöffel Olivenöl  
3 Teelöffel Speisestärke  
2 Esslöffel Tomatenmark  
2 Zweig(e) Thymian  
2 Zweig(e) Salbei  
1 Zweig(e) Rosmarin  
120 ml Rotwein, vegan  
1 Teelöffel Sojasauce  
1 Teelöffel Balsamicoessig  
80 ml Kaffee  
700 ml Gemüsefond  
Salz, Pfeffer

**Vegane Bratensauce** ist ein absoluter Allrounder! Ob zum Seitanbraten, Pommes oder Weihnachtsmenü, die würzige Sauce passt zu allem. Ich bin eine echte Saucen-Liebhaberin! Ohne Sauce oder zumindest einem Dip geht bei mir nichts. Und Bratensauce mag ich ganz besonders

gern, aber dafür extra stundenlang Knochen abkochen? Nein danke. Mit diesem Rezept für vegane Bratensauce musst du nur etwas **Gemüse anrösten**, es mit **Gemüsefond aufgießen** und **reduzieren** lassen. Frische Kräuter wie Thymian, Salbei und Rosmarin bringen noch extra Aromen – probier's aus!

- 1 -

Möhren, Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Stücke schneiden. Champignons, Porree und Staudensellerie putzen und ebenfalls in Stücke schneiden.

- 2 -

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Gemüse darin bei hoher Hitze unter Rühren goldbraun rösten. Tomatenmark, Speisestärke und Kräuter hinzugeben und kurz mit rösten.

- 3 -

Gemüseansatz mit Rotwein, Sojasauce, Balsamicoessig und Kaffee ablöschen und kurz weiterköcheln lassen. Alles mit Gemüsefond aufgießen und ca. 30 Minuten reduzieren lassen. Gegebenfalls immer wieder mit Gemüse Fond oder Wasser auffüllen.

- 4 -

Sauce durch ein feines Sieb passieren. Sollte sie noch zu dünnflüssig sein, erneut erhitzen und reduzieren lassen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Alternativ mit einem Stärkepolver-Rotwein-Mix abbinden.