

Veganer Nussbraten mit Rotkraut und Kürbisknödeln

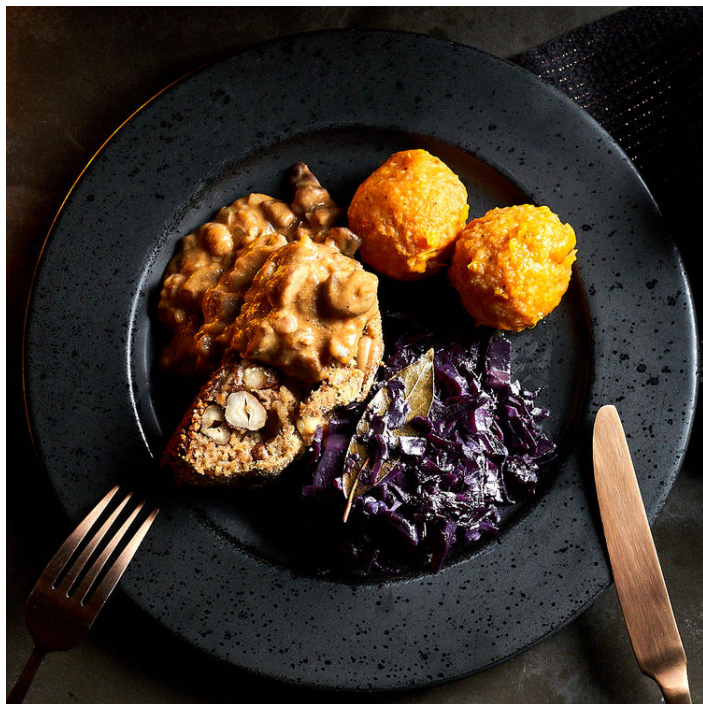
VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

110
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für den Rotkohl

1,5 kg Rotkohl
5 Esslöffel Öl
70 g Zucker
1 Zitrone
3 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer

Für die Klöße

250g Süßkartoffel
500g Hokkaidokürbis
Salz, Pfeffer
3 Esslöffel Mehl
2 Esslöffel Speisestärke
1 Esslöffel Tomatenmark
5 Esslöffel Semmelbrösel

Für den Nussbraten

80 g Sojamargarine
3 Zwiebeln
2 Teelöffel Oregano

2 Esslöffel Dinkelmehl
150 g ganze Cashewnüsse
100 g ganze Haselnüsse
150 g Dinkel-Semmelbrösel
2 Esslöffel Zitronensaft
Salz, Pfeffer
10 Esslöffel Öl
Semmelbrösel (zum Panieren)
250 ml Wasser (für die Masse)
1/2 Teelöffel Guakernmehl
60 ml Wasser (für Guakernmehl)
50 g gemahlene Haselnüsse

Für die Maronensauce

400 g Maronen (vorgekocht)
3 Schalotten
2 Esslöffel Sojamargarine
2 Teelöffel Paprikapulver
5 Esslöffel Rotwein (alternativ: Gemüsebrühe)
1 Knoblauchzehe
400 ml Gemüsebrühe
200 ml Sojakochsahne
Salz, Pfeffer
2 Teelöffel Mehl oder Stärke (zum Abbinden)

Besonderes Zubehör

Bräter/Cocotte

Ein veganer Nussbraten aus Hasel- und Cashewnüssen, fein-süße Knödel aus Kürbis und Süßkartoffeln, Rotkohl mit frischer Zitrusnote und eine sämige, raffinierte Maronensauce - wer wird bei dieser köstlichen Aufzählung die Weihnachtsgans vermissen? Obwohl der Festtagsschmaus ein wenig Arbeit macht, werden selbst Fleischesser neidlos anerkennen: "Ganz schön lecker!"

- 1 -

Kohl putzen, Strunk entfernen und in dünne Streifen schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen, Rotkohl

Vegane Nussbraten mit Rotkraut und Kürbisknödeln

dazugeben und ca. 5 Minuten anschwitzen. Kohl mit Zucker, Zitronensaft, Lorbeerblättern, Salz und Pfeffer würzen. Mit Deckel ca. 45 Minuten bei geringer Hitze dünsten.

- 2 -

Backofen auf 230 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 3 -

Für die Knödel Kürbis mit Schale in Scheiben schneiden, auf dem Backblech verteilen und im heißen Ofen 20 bis 25 Minuten garen, bis das Kürbisfleisch weich ist.

- 4 -

Süßkartoffeln schälen und in Stücke schneiden. In Wasser ca. 20 Minuten weich kochen. Kürbis und Süßkartoffeln gut abkühlen lassen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mehl und Speisestärke untermengen und zu einem geschmeidigen, leicht klebrigen Kloßteig verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Du kannst deinen Kloßteig mit 1 EL Tomatenmark verfeinern.

- 5 -

Teig zu Klößen formen und in siedendem Salzwasser 20 bis 30 Minuten garen. Die Klöße sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen.

- 6 -

Backofen auf 200 °C herunterschalten. Für den Nussbraten Zwiebeln schälen, fein hacken und in Sojamargarine ca. 5 Minuten in der Cocotte andünsten. Oregano und Dinkelmehl hinzufügen und verrühren. Mit 250 ml Wasser ablöschen und zu einer Mehlschwitze verrühren, bis keine Mehklümpchen mehr zu sehen sind. Dazu einen Schneebesen verwenden.

Die Nüsse und die Semmelbrösel mit einem Kochlöffel unterheben und bei geringer Temperatur ca. 6 Minuten durchziehen lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 7 -

Die Masse von der Herdplatte nehmen und leicht

abkühlen lassen. Das Guarkernmehl in einem separaten Schälchen in Wasser unter kräftigem Rühren auflösen und in die Bratenmasse einarbeiten.

Das Backblech mit Backpapier auslegen und mittig mit etwas Paniermehl bestreuen. Die Bratenmasse nun in der Cocotte zu einem Laib formen und auf das Backblech setzen. Hier nochmal in Form bringen und mit Paniermehl ummanteln.

Insgesamt 50 Minuten im Backofen garen, 10 Minuten vor Garzeitende den Deckel entfernen und die Temperatur auf 230 Grad erhöhen, damit der Braten kross wird.

- 8 -

Für die Sauce Schalotten würfeln und Knoblauch fein hacken. Maronen, Schalotten und Knoblauch in Margarine 2-3 Minuten anschwitzen. Paprikapulver unterrühren und mit Rotwein/Gemüsebrühe ablöschen. Gemüsebrühe mit Stärke oder Mehl anrühren und Sauce mit der Mischung abbinden. Sojakochsahne untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 9 -

Nussbraten in dicke Scheiben schneiden. Mit Rotkohl, Knödeln und Maronensauce anrichten.