

## Vegane Braten mit Bratensauce



### **Zutaten für den Braten:**

- 2 Pck. veganer Blätterteig
- Rotkohl aus dem Glas
- 200 g Tellerlinsen
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2-3 Lorbeerblätter
- 2-3 geriebene Möhren
- 100 g gehackte Mandeln
- 4 EL Kidneybohnen
- Salz/Pfeffer
- 1 TL Thymian
- 2 TL gehackter Rosmarin
- Öl

### **Zubereitung:**

Für die Füllung die Linsen in der Brühe mit Lorbeerblättern, Zwiebel und Knobi bißfest kochen.

Nach dem Kochen Lorbeerblätter entfernen und die Linsen mit geraspelten Möhren, Kidneybohnen, Mandeln, Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer mischen.

Die Blätterteige nebeneinanderlegen. Dabei etwas übereinanderlegen und zusammendrücken/verbinden.

Mittig die Linsen auf den Blätterteig legen und auf die Linsen den Rotkohl verteilen.

Den überstehenden Teig über dem Gemüse zuklappen und mit wenig Öl den Braten einpinseln.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober-Unterhitze ca. 40 min backen und mit der veganen Soße servieren.

### **Vegane Bratensauce:**

- 2 Zwiebeln
- 1 Karotte
- 1 Stange Lauch
- 100g Sellerie
- 2 TL Tomatenmark
- 2 EL Mehl
- 200ml Rotwein
- 1 l Gemüsebrühe
- 4 Lorbeerblätter
- 8 Pimentkörner
- 3 Wacholderbeeren
- Salz/Pfeffer/Öl
- Eventuell 1EL Beerenmarmelade

### **Zubereitung:**

Die Zwiebelhälfte vierteln und die Schnittflächen in einem heißen Topf ohne Öl braun rösten. Das restliche Gemüse in grobe Stücke schneiden, mit 2 EL Öl in den Topf mit der Zwiebel geben und rösten, bis es Farbe annimmt. Nun das Tomatenmark und das Mehl hinzufügen und ca. 3 Minuten anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit einziehen lassen.

Gemüsebrühe, Lorbeerblatt und Pimentkörner hinzufügen (diese am besten in einem Teesieb einhängen) und 15 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit einem Pürierstab alles fein pürieren und durch ein Sieb streichen.

Ist die Soße zu dick, noch etwas Gemüsebrühe hinzufügen, ist sie zu dünn, einfach etwas einkochen lassen.

Eventuell mit etwas Marmelade süßen.

Saucenreste können eingefroren werden!!!

