

Bratensoße (vegan)

Für 4–6 Portionen

Zutaten

- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- 150 g Champignons
- 1 Karotte
- 1 EL Mehl
- 1 EL Tomatenmark
- 350 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Rotweinessig oder Balsamico
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Zucker
- 1 EL Bratöl
- Salz, Pfeffer
- nach Belieben Kräuter und Gewürze (z. B. Rosmarin, Majoran, Lorbeerblatt), Liquid Smoke oder Gemüsebrühe-Pulver

Zubereitung

1. Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Pilze in etwas Öl leicht anbraten.
2. Mehl und Tomatenmark hinzufügen und mit anbraten.
3. Mit Gemüsebrühe, Essig und Sojasauce ablöschen, dann Kräuter, Gewürze und Zucker zufügen und alles für ca. 10–15 Minuten köcheln lassen.
4. Wenn das Gemüse weich ist, alles fein pürieren, abschmecken und wenn nötig mit etwas Gemüsebrühe oder Wasser verdünnen.

