

# Nussbraten

● es weihnachtet

● für hohen Besuch

● 70 Minuten



1. Die Zwiebel, die Karotten, den Ingwer, die Knoblauchzehe und die Peperoni schälen und (im Foodprocessor) kleinschneiden. Alles zusammen in einer Pfanne gut anbraten.
2. Die Cashew-Nüsse mit den getrockneten Tomaten (inkl. Öl) mixen und in einer grossen Schüssel mit der Gemüsemasse, 150 ml Rotwein, den Mandeln, dem Mehl und den Gewürzen vermengen und zu einem grossen Laib formen.
3. Den Bratenlaib in einer grossen Pfanne von allen Seiten in Öl etwas anbraten, damit eine Kruste entsteht. Danach für 15 Minuten bei 180° in den Backofen.
4. 150 ml Rotwein mit dem Orangensaft und Zimt auf tiefer Stufe für 15 Minuten köcheln lassen.



#### Zutaten für 4 Personen

- 1 grosse Zwiebel
- 2 grosse Karotten
- 6 cm Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Peperoni
- 200 g Cashew-Nüsse
- 1 Glas getrocknete Tomaten
- 150 g Mandeln, gemahlen
- 100 g Mehl
- 150 ml Rotwein
- 1 TL Salz, 2 TL Curry,
- 5 Chilis, 2 TL Thymian

#### Sauce

- 150 ml Rotwein
- 1 dl Blutorangensaft
- 1 TL Zimt