

Nussbraten

mittel | ⌚ 70 min



ZUTATEN

👤 4

- > 1 grosse Zwiebel
- > 2 grosse Karotten
- > 6 cm Ingwer
- > 1 Knoblauchzehe
- > 1 Peperoni
- > 200 g Cashewnüsse
- > 1 Glas getrocknete Tomaten
- > 150 g Mandeln, gemahlen
- > 100 g Mehl
- > 150 ml Rotwein
- > Gewürze 1 TL Salz, 2 TL Curry, 3 Chilis, 2 TL Thymian

Sauce:

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

ZUBEREITUNG

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 Cashewnüsse 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 mit Öl von allen Seiten etwas anbraten, damit eine Kruste entsteht. Danach für 15 min bei 180°C in den Backofen geben.

4 150 ml Rotwein mit dem Orangensaft und Zimt auf niedriger Stufe während 15 min köcheln lassen und vor dem Servieren über den Braten giessen.



Mehr Rezepte findest du unter vegan.ch/rezepte