

Vegetarischer Nussbraten mit Rotkohl

Zutaten für 4 Personen:

- Mildessa Rotkohl im Glas
- 600g Kartoffeln (festkochend)

Zutaten für den Braten:

- 300 g Nüsse, gemischt (Hasel-, Macadamia-, Walnüsse o.ä.)
- 100 g gemischte Kerne/ Saaten
- 650 g Tomaten
- 1 große Zwiebel
- 3 Eier
- 1 EL frische Kräuter (Oregano, Thymian)
- 250 g geriebener Käse (Emmentaler)
- 125 g Butter
- 3-4 Stiele Rosmarin
- 3-4 EL getrockneter Rosmarin
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- evtl. Chili
- 3 EL Olivenöl extra vergine
- eine Kastenform

Zutaten für die Sauce:

- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1/4 Knolle Sellerie
- Olivenöl
- 250 ml Rotwein, trocken, zum Ablöschen
- 1 Dose Tomaten, stückig (400 g)
- 4 EL Hengstenberg Paprika-Tomatenmark
- 1/4 Liter Wasser
- 1 TL Thymian
- 3 Nelken
- 2 Wacholderbeeren
- 1 Msp Piment
- 1 Blüte Sternanis
- 1/4 TL Zimt
- 1/4 TL schwarzer Pfeffer
- zwei Stängel Petersilie



Schritt 1: Der Anfang

Hacken Sie die Nüsse grob und rösten Sie sie zusammen mit den Kernen in einer ungefetteten Pfanne an. Auch die Zwiebel hacken Sie klein und dünsten sie dann in einer Pfanne mit Öl an. Schälen Sie die Tomaten und schneiden Sie sie ebenfalls in kleine Stücke. Waschen Sie die frischen Kräuter und hacken Sie sie klein. Heizen Sie den Backofen auf 180 °C vor.

Für die Sauce schälen Sie die Zwiebeln und hacken Sie fein. Schälen Sie die Karotten und schneiden Sie die Karotten in dünne Scheiben. Schälen Sie den Sellerie sorgfältig und würfeln ihn.

Schritt 2: Die Zutaten zu einem Braten formen

Geben Sie alle gerade vorbereiteten Zutaten für den Braten in eine Schüssel. Hinzu kommen die frischen Kräuter, 3 Eier und der geriebene Käse. Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab. Wenn Sie es etwas schärfer mögen, können Sie noch Chili hinzugeben.

Legen Sie eine Kastenform mit Backpapier aus, füllen Sie die Masse ein und backen Sie den Nussbraten 60 Minuten bei 180°C im vorgeheizten Ofen.



Empfohlene Produkte:



Schritt 3: Die Rosmarinkartoffeln

Legen Sie die ungeschälten Kartoffeln in einen Topf und geben Sie so viel kaltes Wasser hinzu, dass die Kartoffeln bedeckt sind. Salzen Sie das Wasser. Wenn das Wasser kocht, noch weitere 10–15 Minuten kochen. Nehmen Sie den Topf vom Herd und gießen Sie die Kartoffeln ab. Geben Sie die Kartoffeln mit der Butter in eine Pfanne. Würzen Sie kräftig mit Rosmarin und lassen Sie die Kartoffeln circa 3–5 Minuten schmoren.

Schritt 4: Den Rotkohl zubereiten

Während der Nussbraten im Ofen ist, füllen Sie den Rotkohl in einen Topf und erwärmen ihn etwa 4–5 Minuten. Nehmen Sie den Rotkohl vom Herd und stellen ihn mit Deckel zur Seite. Gerne können Sie ihn mit einem Lorbeerblatt und zwei bis drei Nelken nach Wahl veredeln.

Schritt 5: Die Sauce

Stellen Sie eine Pfanne auf den Herd und geben Sie etwa 2 EL Olivenöl hinein. Erhitzen Sie das Öl und braten die Zwiebeln bei mittlerer Hitze an. Geben Sie zuerst die Karottenscheiben und die Selleriewürfel dazu, danach das Paprika-Tomatenmark und lassen es kurz mit anrösten. Geben Sie nun die Dosentomaten dazu. Köcheln Sie das Gemüse etwa 10 Minuten und löschen Sie dann nach und nach mit Rotwein ab. Gießen Sie mit Wasser auf. Würzen Sie mit Thymian, Nelken, Wacholderbeeren, Piment, Sternanis, Zimt und schwarzem Pfeffer. Nun lassen Sie die Sauce eine Weile köcheln und einreduzieren. Entnehmen Sie Sternanis, Nelken und Wacholderbeeren wieder und pürieren Sie die Sauce. Wenn Ihnen die Sauce noch zu flüssig ist, binden Sie sie mit etwas angerührter Speisestärke ab.

Schritt 6: Der letzte Schliff

Zum Servieren schneiden Sie den Braten in Scheiben und richten ihn mit Rotkohl und Rosmarinkartoffeln an. Zum Schluss geben sie die Sauce über den Nussbraten und streuen gehackte Petersilie darüber. Guten Appetit.