



4-6 Personen | 90 Minuten

Nussbraten mit Serviettenknödeln & Zwiebel-Sahne-Soße

von ZUCKER & JAGDWURST

ZUTATEN

Nussbraten

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 (ca. 200 g) Karotten
- 10 g frische Petersilie
- 250 g Kidneybohnen aus der Dose (Abtropfgewicht)
- 250 g Nüsse (z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse)
- 2 EL (40 g) Senf
- 1 EL (20 g) Tomatenmark
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL getrockneter Rosmarin
- 2 EL (20 ml) Sojasoße
- 2 EL (25 g) Speisestärke
- vegane Butter zum Einfetten
- Salz
- Pfeffer

Serviettenknödel

- 400 g Weizenbrötchen
- 2 EL (30 g) Speisestärke
- 300 ml pflanzliche Milch
- 1 große Zwiebel
- 10 g frische Petersilie
- 0.5 TL Muskat
- Salz
- Pfeffer
- 750g Rosenkohl

Zwiebel-Sahne-Soße

- 2 Zwiebeln
- 2 EL vegane Butter
- 2 EL Mehl
- 1 TL Tomatenmark
- 250 ml Gemüsebrühe
- 250 ml pflanzliche Kochsahne
- 5 g frische Petersilie
- 1 TL Senf
- 1 EL Sojasoße
- Muskat
- Salz
- Pfeffer



ZUBEREITUNG

Nussbraten:

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Die Karotten waschen und ebenfalls zerkleinern. Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Kidneybohnen in einem Sieb abgießen und mit Wasser abspülen.
2. Zuerst die Nüsse in einen Zerkleinerer geben, fein mixen und anschließend in eine große Schüssel füllen. Danach Zwiebel, Knoblauch, Karotten, Petersilie und Kidneybohnen in den Zerkleinerer geben und zu einer stückigen und leicht matschigen Masse verarbeiten.
3. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Masse zu den zerkleinerten Nüssen geben. Senf, Tomatenmark, getrockneten Thymian und Rosmarin, Sojasauce, Speisestärke, Salz und Pfeffer dazugeben und unterkneten.
4. Eine Kastenform mit veganer Butter einfetten und Nussbraten-Masse hineinfüllen und glatt streichen. Ca. 60-70 Minuten bei 180°C Umluft backen.

Serviettenknödel & Rosenkohl

1. Während der Nussbraten backt, die Brötchen für die Serviettenknödel in kleine Würfel schneiden, in eine große Schüssel geben und die Speisestärke darüber streuen. Die pflanzliche Milch erhitzen, bis sie warm ist und im Anschluss über die Brotwürfel gießen. Das Ganze ca. 5-10 Minuten quellen lassen.
2. In der Zwischenzeit die große Zwiebel schälen und fein würfeln, die Petersilie waschen und ebenfalls fein hacken. Zwiebel, Petersilie und Muskat in die Schüssel zu den Brotwürfeln geben. Die Masse kräftig salzen und pfeffern und gut mit den Händen durchkneten. Danach zu einer länglichen breiten Rolle formen.
3. Gesalzenes Wasser in einem großen Topf aufkochen lassen. Die Serviettenknödel-Rolle in ein sauberes Küchentuch wickeln und die Enden mit Küchengarn oder Gummibändern festbinden. Die Serviettenknödel im leicht siedenden Wasser (nicht sprudelnd kochend) ca. 30-40 Minuten ziehen lassen. Im Anschluss aus dem Topf nehmen und kurz abkühlen lassen.
4. Während die Serviettenknödel köcheln, gesalzenes Wasser in einem zweiten Topf zum Kochen bringen. Den Strunk und ggf. ein paar der äußeren, dreckigen Blätter der Rosenkohlköpfe entfernen. Den Rosenkohl ca. 15-20 Minuten bei mittlerer Stufe köcheln lassen, bis er weich ist. Danach mit kaltem Wasser abschrecken und beiseitestellen.

Zwiebel-Sahne-Sauce

1. Für die Soße Zwiebeln schälen und fein würfeln. Vegane Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel gemeinsam mit Tomatenmark anschwitzen. Mehl darüber streuen und 2-3 Minuten rösten lassen.
2. Sobald das Tomatenmark und die Zwiebeln leicht gebräunt sind, langsam und unter konstantem Rühren Gemüsebrühe und pflanzliche Sahne dazugießen, sodass keine Klumpen entstehen.
3. Petersilie waschen und fein hacken. Senf und Sojasauce zur Soße geben und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die gehackte Petersilie unterrühren.

Anrichten

1. Den Nussbraten aus dem Ofen holen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Danach vorsichtig in Scheiben schneiden.
2. Die Serviettenknödel ebenfalls in Scheiben schneiden (das funktioniert z. B. mit einem Zwirnsfaden oder einem Messer) und mit dem Nussbraten, Rosenkohl und der Zwiebel-Sahne-Soße servieren.