REZEPT · 4 PORTIONEN

Schmorsellerie | Rotkohl | Kartoffelknödel

RAUSCH
familienwerkstatt.de · esswerkstatt.de · kaufRausch.store

Komplett vegan.

Schmorsellerie

ZUTATEN

1	Sellerieknolle
100 g	Zwiebel
200 g	Kräuterseitlinge
	Schale von 1 Bio-Orange
etwas	Olivenöl
2 EL	Tannennadel Kernöl◆
400 ml	Gemüsebrühe
50 ml	Schwarzwald Balsamico Edition Waldbrand◆
80 ml	Sojasauce
1 EL	Pflaumenmus
	Rau(s)ch Salz◆
	Schwarzwald Flavor◆
1 EL	vegane Butter

ZUBEREITUNG

Den Sellerie schälen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und in Olivenöl goldbraun anbraten. Zwiebeln und Pilze in Streifen schneiden und mit in die Pfanne geben. Brühe, Balsamico, Sojasauce, Pflaumenmus, Orangenschale und Gewürze zugeben und den Sellerie ca. 30–40 Minuten weich schmoren. Herausnehmen, die Sauce eindicken lassen und mit kalter veganer Butter montieren. Den Sellerie zurück in die Sauce geben und zum Schluss mit dem Kernöl beträufeln.

Rotkohl

ZUTATEN

800 g	Rotkohl (fein geraspelt)
3 EL	Schwarzwald Streich◆
100 ml	veganer Rotwein
200 ml	Apfelsaft
50 ml	Rotweinessig
30 ml	Schwarzwald Balsamico◆
1	Zimtstange
	gemahlene Nelke
	Rau(s)ch Salz◆ und Pfeffer
	Speisestärke

ZUBEREITUNG

Den Rotkohl mit Streich, Rotwein, Apfelsaft, Essig, Balsamico und Gewürzen marinieren. In einem Topf abgedeckt ca. 45–60 Minuten weich kochen, dann offen etwas einkochen und mit kalt angerührter Stärke binden.

Kartoffelknödel

ZUTATEN

500 g	mehligkochende Kartoffeln (gekocht)
25 g	vegane Butter
80 g	Kartoffelstärke
	Steinsalz und Muskat
etwas	vegane Butter und Panko zum Rösten

ZUBEREITUNG

Die gekochten Kartoffeln durch die Presse drücken und ca. 30 Minuten ausdampfen lassen. Die vegane Butter schmelzen und mit Stärke, Salz und Muskat zu einem Teig kneten. Knödel formen und in siedendem Salzwasser ca. 15–20 Minuten garen. Etwas vegane Butter erhitzen, Panko darin goldbraun rösten, salzen und die Knödel darin wälzen.

NOTIZEN

◆ kaufRausch-Produkt · erhältlich unter kaufRausch.store