

Bratensosse Vegan mit Tofu von André Marty

Mengen für 20 Personen

Quelle: <https://biancazapatka.com/de/die-beste-vegane-bratensosse/#recipe>

8 cl Olivenöl	Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln und Champignons hinzugeben und für ca. 3 Minuten scharf anbraten, bis die Zwiebeln glasig und die Champignons leicht gebräunt sind. Dann die Karottenwürfel und den Knoblauch hinzugeben und eine weitere Minute anrösten. Die Hitze etwas reduzieren und 3 Minuten weiter dünsten.
300 g Zwiebel	
750 g Frische Champignons	
500 g Rüebli	
6.0 Stück Knoblauchzehen	
70 g Rohrzucker	2.5EL Nun Zucker unterrühren, bis alles gut mit dem Gemüse vermischt ist. Dann mit Rotwein, Balsamico, Sojasauce und Gemüsebrühe ablöschen. Maizena separat mit etwas kaltem Wasser anrühren und zur Zugabe. Tomatenmark und Senf unterrühren. Thymian und Lorbeerblatt zugeben und bei niedriger bis mittlerer Hitze 10-15 Minuten ohne Deckel köcheln lassen, bis die Soße eingedickt ist.
100 g Tomatenmark	2.5 EL
20 g Maizena	
3 dl Rotwein	
7 cl Balsamico-Essig	2.5EL
7 cl Sojasauce	2.5EL
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	
6.0 g Thymian	
6.0 Stück Lorbeerblatt	
100 g Senf	2.5EL
10 g Pfeffer	Das Lorbeerblatt herausnehmen. Dann die Sauce in einen Mixer geben (oder mit einem Pürierstab) glatt pürieren. Anschließend nochmal abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.
2.0 g Salz	
2.0 kg Tofu	Tofu würfeln und hinzufügen