



VEGANER HACKBRATEN

ZUTATEN FÜR CA. 1 KG HACKBRATEN

- 350 g vegan&moi PURE
- 2 Zwiebel und 1 Knoblauch
- 10g Senf
- 10g Tomatenmark
- 8g Hackbratengewürz
- 8g Salz oder nach Geschmack
- 300g kalter Gemüsefond
- 300g kaltes Wasser
- 50g Öl
- evtl. Wurzelgemüse für die Sosse

ZUBEREITUNG

Fleischersatz mit den Zwiebelwürfeln, Knoblauch, Tomatenmark, Salz und restlichen Gewürzen vermischen.

Wasser, kalte Gemüsebrühe und Öl zugeben und gut unterrühren. Masse nach dem Verrühren, mindestens 30 Minuten kühl quellen lassen. Zu einem Braten Formen.

Wurzelgemüse schneiden, in eine feuerfeste Form geben, Braten dazu und im Ofen bei 200°C ca. 45 Minuten garen.

Nach 15 Minuten immer wieder Brühe oder Bratensaft aufgiessen und den Braten übergiessen.

Danach bei 230°C nochmal ca. 10-15 Minuten braten, damit er eine schöne Kruste erhält.

Für die Sosse:

Wurzelgemüse ausdrücken oder pürieren. Nach Bedarf noch etwas Flüssigkeit zugeben und Sosse binden. Mit Gewürzen und etwas veganer Sahne abschmecken.

