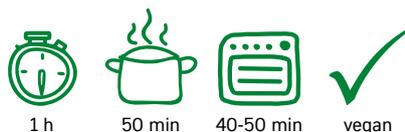


[Sie befinden sich hier >](#)[> alle Rezepte](#) [> Hauptgerichte](#)

Veganer Weihnachtsbraten im Blätterteigmantel

Ein Braten der fleischlos nach Braten schmeckt, das gibt es!



Justina und Livi

Zutaten

Für 4 Portionen

Für den Mantel:

- 1 Pack Blätterteig, vegane Variante

Für die Bratenfüllung:

- 2 EL Rapunzel Olivenöl fruchtig, nativ
- 2 Stangen Sellerie, klein geschnitten
- 2 Karotten, klein geschnitten
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 200 g braune Champignons, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt

Zubereitung

Für den Braten: Gemüse, Zwiebel, Knoblauch und Soft-Tomaten in einem Topf mit Olivenöl ca. 10 Minuten anbraten, sodass das Gemüse noch etwas bissfest ist. Kidney Bohnen, Tomatenmark, Nüsse, Haferflocken, Kräuter, Kapern, Hefeflocken und Gewürze hinzugeben und gut vermischen. Die Füllung vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Tipp: Mit dem Kartoffelstampfer nach Belieben die Masse fein stampfen.

Den Backofen auf 180° C, Ober- und Unterhitze, vorheizen. Die abgekühlte Masse längs auf der Mitte des Blätterteiges verteilen. Mit einem Messer schräg längs vom Rand zur Mitte hin ca. 2 cm dicke Streifen einschneiden und die Streifen

- 60 g **Rapunzel Soft-Tomaten, gehackt**
- 240 g **Rapunzel Kidney Bohnen in der Dose** oder alternativ: rote Linsen (gleiche Menge, vorgekocht)
- 4 EL **Rapunzel Tomatenmark**
- 40 g **Rapunzel Cashewbruch** gehackt
- 40 g **Rapunzel Walnüsse** gehackt
- 60 g **Rapunzel Haferflocken Kleinblatt** oder alternativ Paniermehl
- 1 TL Thymian
- 1 TL Oregano
- 2 EL **Rapunzel Kapern in Lake**
- 2 EL **Rapunzel Hefeflocken**
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL Salz
- 20 ml Sojasauce
- 1 TL Pfeffer
- Hafermilch
oder alternativ Milch zum Einpinseln des Bratens

Für die Deko:

- Sternausstecherform

Für das Rotkohl-Gemüse:

- 300 g Rotkohl, in Streifen geschnitten
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Apfel, geschält und geschnitten
- 2 EL **Rapunzel Olivenöl fruchtig, nativ**
- 150 ml **Rapunzel Nero d'Avola DOC** oder alternativ Wasser
- 2 EL **Rapunzel Condimento Bianco**
- 1 EL **Rapunzel Kokosblütenzucker**
- 1 TL **Rapunzel Meersalz**
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- 2 TL Mehl zum Binden

Für das Kartoffel-Sellerie-Püree:

- 1/2 Sellerieknolle, geschält und grob gewürfelt
- 6 Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- Wasser zum Kochen des Selleries und der Kartoffeln
- 120 ml Pflanzenmilch
oder alternativ Milch
- 3 EL **Rapunzel Cashewmus**
- 1 TL **Rapunzel Meersalz**
- 2 Msp. Muskat

Für die vegane Bratensauce:

- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 2 EL **Rapunzel Olivenöl fruchtig, nativ**
- 40 g **Rapunzel Soft-Tomaten, grob gehackt**
- 1 Prise Pfeffer
- 4 EL **Rapunzel Hefeflocken**
- 1 EL **Rapunzel Kräutersalz**
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL **Rapunzel Cashewmus**
- 1 TL Paprikapulver geräuchert
- 350 ml Wasser

nacheinander überkreuzt über den Teig legen, sodass die Masse nicht mehr sichtbar ist. Aus den übrig gebliebenen Ecken vom Blätterteig Sterne mit der Ausstechform ausstechen und auf dem Teig platzieren. Den Braten mit Hafermilch einpinseln und ihn im vorgeheizten Ofen für 40 bis 50 Minuten bei Ober- und Unterhitze goldbraun backen.

Für das Rotkohl-Gemüse: Den Rotkohl mit der Zwiebel und dem Apfel Öl ca. 5 Minuten in Öl andünsten. Wein, Essig, Kokosblütensirup, Salz und Gewürze hinzufügen und ca. 30-40 Minuten köcheln lassen. Nach Belieben das Mehl mit etwas heißem Wasser anrühren und dazu geben.

Für das Kartoffel-Sellerie-Püree: Sellerie und Kartoffeln in einen Topf geben und mit Wasser auffüllen, bis das Gemüse komplett mit Wasser abgedeckt ist. Ca. 20 Minuten kochen lassen und anschließend das Wasser abgießen. Milch, Cashewmus, Salz und Muskat hinzufügen. Mit dem Kartoffelstampfer je nach Geschmack das Püree fein stampfen.

Für die vegane Bratensauce: Zwiebel und Knoblauch mit dem Öl in einem kleinen Topf anbraten. Die Soft-Tomaten und alle restlichen Zutaten dazu geben und ca. 5 Minuten kochen lassen. Mit dem Zauberstab oder einer Küchenmaschine pürieren.

RAPUNZEL NATURKOST GmbH

Rapunzelstraße 1, D - 87764 Legau

Telefon: +49 (0) 8330 / 529 - 0

Telefax: +49 (0) 8330 / 529 - 1188

E-Mail: info@rapunzel.de