

## Vegetarische Braten-Soße

### Für 4 Portionen

35 g getrock. Pilze	2 Zwiebeln	kl. Stück Knollensellerie
2 Möhren	Öl	1 EL Butter
2 EL Zucker	Thymian, Rosmarin	1 EL Tomatenmark
4 Lorbeerblätter	1 EL Sojasauce	400 ml Gemüsefond
1 TL Hefeflocken	2 EL Kartoffelstärke	200 ml kaltes Wasser
Salz, Pfeffer		

In einer kleinen Schüssel die getrockneten Pilze mit Wasser bedecken, sodass sie sich vollsaugen können und ein Pilz-Sud entsteht.

Zwiebeln, Sellerie und Möhren schälen und in gleichmäßige etwa 2 x 2 cm große Stücke schneiden, damit das Gemüse gleichmäßig gart.

In einen großen Topf Öl und Butter zerlassen. Das gewürfelte Gemüse hinzufügen und scharf anbraten. Röstaromen sind erwünscht, ständiges Umrühren eher weniger.

Zum Karamellisieren nach etwa 6 Minuten einen Esslöffel Zucker über das Gemüse geben. Um zu vermeiden, dass der Zucker verbrennt darf nun häufiger umgerührt werden.

Nach weiteren 4 Minuten kommen Thymian- und Rosmarin-Stängel zum Gemüse. Die Pilze über dem kleinen Schälchen ausdrücken und im Abstand von 2 Minuten nach den Kräutern zum Gemüse geben.

Die Pilze für 3 Minuten mitbraten, dann einen weiteren Esslöffel Zucker sowie Tomatenmark und Lorbeerblätter hinzufügen.

Alles für eine weitere Minute anbraten, dann nach und nach mit dem Pilz-Sud ablöschen. Mit Sojasauce würzen.

Wurde der Pilz-Sud hinzugefügt, den Topf mit etwa 400 ml Gemüsefond auffüllen, einen Teelöffel Hefeflocken hinzugeben und die Bratensauce bei geringer Temperatur für etwa eine Stunde köcheln lassen.

Die Sauce durch ein feines Sieb passieren.

Die passierte Sauce andicken, hierfür Kartoffelstärke in 200 ml kaltem Wasser auflösen.

Die Bratensauce auf geringer Stufe köcheln. Dabei die Stärke unter ständigem Rühren nach und nach hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zum Schluss noch mit Salz und Pfeffer und abschmecken.

Björn Freitag am 14. November 2025