



Vegane Bratensauce

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Knollensellerie	0.5 St.
Karotten	2 St.
Rosmarin, frisch	5 g
Thymian, frisch	5 g
Öl	2 EL
Tomatenmark	1 EL
Rotwein, trocken	300 ml
Sojasauce	5 EL
Gemüsebrühe	1.5 L
Kaffee	1 EL
Speisestärke	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zucker	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf, Sieb

1. Zwiebeln halbieren, schälen und grob würfeln. Sellerie schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Karotten schälen, Enden entfernen, längs vierteln und in Stücke schneiden. Kräuter waschen und trocken schütteln.
2. In einem Topf 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Gemüse ca. 10 Min. kräftig anbraten. Dabei kann das Gemüse eine sehr starke Farbe annehmen, verbrennen sollte es aber nicht.
3. Tomatenmark zugeben und ca. 2 Min. mitbraten. Mit Rotwein und Sojasauce ablöschen und ca. 5 Min. einkochen lassen. Saucenansatz mit Brühe auffüllen, Kräuter und Kaffeepulver zugeben und ca. 30 Min. leicht köcheln lassen.
4. In einer Schüssel Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren. Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, aufkochen und Stärke einrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

Guten Appetit!

Tipp: Die Bratensauce passt sehr gut zum [Linsenbraten mit Rotkohlsalat](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	238 kcal
Kohlenhydrate	31 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	5 g