



Veganer Steinpilz-Walnuss-Braten mit Schupfnudeln, Rosenkohl-Cranberry-Gemüse und Rotweinsauce



Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
1h

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Steinpilzwürfel, tiefgefroren	450 g
Zwiebeln, rot	3 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Champignons, braun	400 g
Olivenöl	4.5 EL
Walnusskerne	80 g
Thymian, gerebelt	0.5 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Rosenkohl, frisch	500 g
Cranberries, getrocknet	2 EL
Blätterteig	1 St.
Paniermehl	50 g
Haferdrink	10 ml
Schalotten	2 St.
Margarine, vegan	60 g
Tomatenmark	1 TL
Rotwein, trocken	100 ml
Gemüsebrühe	100 ml
Vemondo vegane Schupfnudeln	500 g
Öl	4.5 EL

Agavendicksaft	1 TL
Sojasauce	2 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Messbecher, kleiner Topf, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, Sieb, Pinsel

1. Steinpilzwürfel in einem Sieb ca. 30 Min. antauen und abtropfen lassen. 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
2. In einer Pfanne 3 EL Olivenöl auf hoher Stufe erhitzen. Steinpilzwürfel zugeben und so lange braten, bis der Großteil der Flüssigkeit verdampft ist. Dann Champignons, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und weiterbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. 80 g Walnüsse grob hacken und zu den Pilzen geben. Mit gerebeltem Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.
3. Rosenkohl waschen, den Strunk und unschöne Blätter entfernen. Anschließend die Blätter der Rosenkohlköpfe abtrennen. 2 EL getrocknete Cranberrys hacken.
4. Ofen auf 200°C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Den Blätterteig abrollen. 25 g Paniermehl unter die Pilzmasse rühren. Die Masse mittig zu einer etwa 30 cm langen Rolle auf den Teig geben. Übrige 25 g Paniermehl mit 1 TL Olivenöl verrühren und auf die Pilzmasse streuen. Die Blätterteigränder um die Pilze herum mit Wasser bestreichen. Den Teig über die Pilzfüllung klappen und leicht andrücken. Teigrolle umdrehen (Nahtseite nach unten), auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und den Braten mit einem Messer 3 Mal schräg einschneiden. Den Braten mit Haferdrink einpinseln und im vorgeheiztem Ofen ca. 30 Min. backen.
5. Für die Sauce die Schalotten schälen und fein würfeln. In einem kleinen Topf 20 g Margarine erhitzen und Schalotten darin glasig anschwitzen. 1 TL Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit 100 ml Rotwein und 100 ml Brühe ablöschen und die Sauce bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen.
6. In einer großen Pfanne 1 EL Margarine auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Schupfnudeln darin ca. 7 Min. rundherum goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

7. In einer großen Pfanne 20 g Margarine und 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Rosenkohlblättchen zugeben und unter gelegentlichem Rühren ca. 7 Min. anbraten. Dann Cranberrys und 1 TL Agavendicksaft unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8. Die Sauce mit Sojasauce und Pfeffer würzen. Den Braten in Scheiben schneiden und zusammen mit den gebratenen Schupfnudeln und dem Rosenkohl-Cranberry-Gemüse auf Tellern anrichten. Mit der Rotweinsauce beträufeln und heiß servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1085 kcal
Kohlenhydrate	106 g
Eiweiß	29 g
Ballaststoffe	17 g
Fette	59 g