

FAISCHER SCHWEINEBRATEN- VEGANE EDITION

Zeitaufwand: **ca. 60 Minuten**

Kategorie: **Hauptgerichte**

Küchenutensilien: **Pfanne, Topf, Backofen**



1. Für den „Braten“ die Kartoffeln schälen, in Viertel oder kleiner schneiden und kochen, bis sie weich, aber nicht matschig sind.

Anschließend abgießen und stampfen. Da einige Stückchen in der Masse bleiben dürfen, um etwas Struktur in die Füllung zu bringen, eignen sich vorwiegend festkochende Kartoffeln.

Man sollte darauf achten, die Masse nicht zu fein zu stampfen. Danach den großen Kartoffelstampf etwas auskühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Zwiebeln pellen und fein würfeln. Die Pilze ebenso würfeln und gemeinsam mit den Zwiebeln in etwas Öl goldbraun braten.

Die gebratenen Zwiebeln und die Pilze zur Kartoffelmasse geben und alles gut miteinander vermengen. Die Masse mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

3. Nun stellen wir die Marinade her und rühren dafür alle Zutaten (★) zusammen.

4. Aus der Kartoffelmasse formen wir unseren Braten.

5. Das Reispapier machen wir nass und bestreichen es dann auf der nassen Seite mit der Marinade.

6. Danach geben wir es über unsere Kartoffelmasse und streichen es von der zweiten Seite auch noch ein. (Quasi umwickeln wir die Kartoffelmasse). Ich würde zwei Schichten Reispapier darum wickeln.

7. Für die Sauce den würzigen Rotwein in einem Topf aufkochen und ca. auf die Hälfte reduzieren.

Dann Sake, Margarine und Sojasauce hinzugeben, mit einem Schneebesen gut durchrühren, alles nochmal aufkochen und vom Herd nehmen.

8. Den Ofen auf 180 °C vorheizen, den Braten für 30 Min. in den Ofen geben.

9. Zum Schluss alles noch mit der Sauce übergießen und servieren.

Zutaten für eine Portion

- 2–3 Kartoffeln (festkochend)
- 1 Zwiebeln
- 2–3 Pilze
- 1 EL Margarine
- 2 Reispapier Blätter
- 1 Rosmarinzwig
- 3 EL Sojasauce (★)
- 1 EL Miso-Paste (★)
- 1 TL Tomatenmark (★)
- je 1 TL Paprikapulver
 - edelsüß (★)
 - smoked (★)
- 1 TL Knoblauchpulver (★)
- 1 TL Dattelsirup (★)
- 1 EL Sesamöl (★)
- Salz und Pfeffer (★)

Für die Sauce:

- 50 ml Rotwein, gerne würzig
- 25 ml Sake
- 25 ml Sojasauce
- 1 TL Margarine
- Salz und Pfeffer

ITADAKIMASU

