



VEGANE BRATENSOßE

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



15 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 80 g Zwiebeln
- 30 g Margarine
- 30 g Tomatenmark
- 600 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Sojasauce
- 1 TL Senf
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Paprikapulver (geräuchert)
- 20 g Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer



Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in Würfel. Erhitze die Margarine in einer Pfanne und brate die Zwiebeln darin braun an. Gib das Tomatenmark hinzu und röste es kurz mit an.
2. Gieße 100 ml Gemüsebrühe dazu und koch sie, bis das Wasser verdampft ist. Röste die Zwiebeln erneut an. Gib erneut 100 ml Gemüsebrühe, Paprikapulver, Senf und Sojasauce hinzu. Lass die Flüssigkeit einkochen und röste alles erneut an.
3. Verrühre die restliche Gemüsebrühe mit der Speisestärke und lösche die Zwiebeln damit ab. Gib das Lorbeerblatt hinzu. Lass die Sauce aufkochen und schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab. Wenn sie dir zu dickflüssig ist, kannst du noch etwas Wasser nachgießen. Nimm das Lorbeerblatt aus der Soße und püriere sie.



Ein Rezept von [Familienkost.de](https://familienkost.de)



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem **Shop**.