

## Vegetarische Bratensauce

für 4 Personen

---

1 EL Butter oder Öl  
1 Zwiebel fein gewürfelt  
150 g Champignons fein  
gewürfelt  
1 Karotte fein gewürfelt  
1 Zehe Knoblauch gehackt  
1 EL brauner Zucker  
1 EL Tomatenmark  
1 EL Mehl  
60 ml Rotwein  
1 EL Aceto Balsamico  
1 EL Sojasauce  
300 ml Gemüsebrühe  
1 Zweig Thymian  
1 Lorbeerblatt  
1 TL Senf  
Pfeffer/ Salz

Die Butter oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln und Champignons hinzugeben und für ca. 3 Minuten scharf anbraten, bis die Zwiebeln glasig und die Champignons leicht gebräunt sind. Dann Tomatenmark, Karottenwürfel und den Knoblauch hinzugeben und eine weitere Minute anrösten. Die Hitze etwas reduzieren und 2 Minuten weiter dünsten. Nun Brauner Zucker und Mehl unterrühren, bis alles gut mit dem Gemüse vermengt ist. Dann mit Rotwein, Rotweinessig, ablöschen und leicht reduzieren lassen. Sojasauce und Gemüsebrühe begeben und den Senf unterrühren. Thymian und Lorbeerblatt zugeben und bei niedriger bis mittlerer Hitze 10-15 Minuten ohne Deckel köcheln lassen, bis die Soße eingedickt ist. Das Lorbeerblatt herausnehmen. Dann die Sauce in einen Mixer geben (oder mit einem Pürierstab) glatt pürieren. Anschließend nochmal abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.