



Vegetarische Bratensoße

Zutaten für 4 Portionen

- » 2 kleine Zwiebeln
- » 3 Karotten
- » 4 große Champignons
- » 1 TL Senf
- » 2 EL Balsamico
- » 4 EL Rotwein
- » 1 Lorbeerblatt
- » 1 Rosmarinzweig
- » Salz und Pfeffer
- » 750 ml Wasser
- » etwas Olivenöl zum Braten

Zubereitung

1. Zwiebeln, Karotten und Champignons klein schneiden.

2. Eine Pfanne (am besten keine beschichtete) heiß werden lassen und das Gemüse in Olivenöl scharf anbraten, bis es richtig Farbe bekommt. Kurz bevor das Gemüse anbrennt, Senf dazugeben und mit Rotwein und Balsamico ablöschen.

3. Die Flüssigkeit reduzieren lassen und das Wasser hinzugeben. Lorbeerblatt und Rosmarin sowie Salz und Pfeffer dazugeben.

4. Die Sauce ca. 1 Stunde bei geringer Hitze köcheln und reduzieren lassen. Zum Schluss die Sauce passieren. Die Klöße mit der Sauce servieren.