

**Veganer Braten nach Martinigansl-Art
mit Rotkrautsalat und Erdäpfelknödel**

Rezeptur für 4 Personen

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
500	g	Austernpilze
8-10	Blatt	Sommerrollen-Reispapier
2	TL	Maizena
4	TL	Wasser
4	Stk	Zimtstangen
Marinade		
2	El	Ahornsirup
1-2	Sprit zer	Sojasauce
1-2	Sprit zer	Tamari (= Süße Sojasauce)
250	g	Rotkraut
1	Stk	Filet Orangen (groß)
2	El	Rotweinessig
1-2	El	Distelöl
500	g	Erdäpfel mehlig kochend
100	g	Brösel
100	g	Mehl griffig
Gewürze:		Paprikapulver geräuchert, Beifuss, Salz, Pfeffer, frischer Majoran, Knoblauchpulver

Vorbereitung

- Austernpilze in dünne Fäden rupfen (je dünner die Fäden gerupft werden, desto besser wird das Ergebnis) und in eine große Schüssel geben. Alle Zutaten für die Austernpilz-Gewürzmischung miteinander verrühren, über die Austernpilze geben und alles gut vermischen.
- Die Austernpilz-Fäden in eine Pfanne geben und ca. 8 Minuten auf mittlerer Hitze anbraten. Speisestärke mit kaltem Wasser vermischen, in die Pfanne geben und kurz mit anbraten, bis die Masse zusammenkommt. Würzen mit Paprikapulver, Knoblauchpulver, Beifuss, Salz und Pfeffer.
- Reispapier mit Wasser befeuchten (durch das Anfeuchten mit Wasser wird das Reispapier weich und biegsam), die Hälfte der Pilzmasse auf das befeuchtete Reispapier legen, eine Zimtstange durch die Mitte der Pilz-Mischung stechen, dann erst von oben nach unten und dann seitlich zusammenfallen. Damit die Keulen fester werden und besser zusammenhalten, werden sie in noch eine Lage feuchtes Reispapier eingewickelt und dann auf ein Backblech gelegt.
- Alle Zutaten für die Marinade in einer kleinen Schüssel verrühren und dann mit einem Pinsel beidseitig auf die Keulen streichen. Diese werden dann für ca. 30-40 Minuten bei 190 Grad im Ofen gebacken (bis sie schön knusprig sind).

Zubereitung

- Für den Teig die Erdäpfel kochen, schälen und pressen (solange sie noch heiß sind). Mit Salz, Semmelbrösel und Mehl zu einem Teig verkneten, in gleich große Stücke teilen, rund abdrehen und in gesalzenem Wasser 15 Minuten leicht köcheln.
- Rotkraut in feine Streifen schneiden, mit Salz, Distelöl, Orangenfilets und -saft, Rotweinessig und einer Prise Zucker marinieren.

Finalisierung

- Alles dekorativ auf einen Teller anrichten und genießen!

Allergene

- | | | | | | | |
|---|-------------------------------------|--|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Krebstiere | <input checked="" type="checkbox"/> Ei | <input type="checkbox"/> Fisch | <input type="checkbox"/> Soja | <input type="checkbox"/> Erdnüsse | <input checked="" type="checkbox"/> Milch/Laktose |
| <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte | <input type="checkbox"/> Sellerie | <input type="checkbox"/> Senf | <input type="checkbox"/> Sesam | <input type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Lupinien | <input type="checkbox"/> Weichtiere |