

Braten Rezepte

Vegetarische Bratensauce

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Sauce, Vegan, Vegetarisch

3	Essl. Öl		Knoblauchpulver nach
4	Essl. Reismehl o. ä.		- Geschmack
1/2	Liter Wasser	1	Msp. Muskatpulver
1	Msp. Zuckercouleur	2	Teel. Tamari
	Räuchersalz, Pfeffer		

Einbrenne herstellen: 1 EL Öl erhitzen, Mehl einrühren und unter ständigem Rühren mit 1/8 l Wasser ablöschen. Das restliche Wasser mit dem Zuckercouleur nach und nach zugießen und mit Räuchersalz, Pfeffer, je nach Geschmack etwas Knoblauchpulver und Muskat würzen; die Sauce kurz aufkochen lassen. Zum Schluss Tamari und das restliche Öl darüber geben - aber nicht mehr kochen lassen!

Tipp: Damit kann man Getreidereste aufpeppen. Die Bratensauce passt aber auch zu allen Seitan-, Gluten- oder Tofuspezialitäten.

Zubereitung ca. 15 Minuten