

# Vegetarische „Braten“- Soße

## Zubereitung

- Das Wurzelgemüse waschen, putzen, schälen und in etwa 1x1 cm große Stücke schneiden.
- Etwas Pflanzenöl in einem großen Topf erhitzen, das Wurzelgemüse zugeben und unter regelmäßigem Rühren, bei mittlerer Hitze auf dem Herd braun rösten. Anschließend das Tomatenmark hineinrühren, kurz mitrösten, mit der **Hälfte des Rotweins** ablöschen und komplett einkochen lassen, bis das Gemüse wieder anfängt zu rösten.
- Dann mit der **zweiten Hälfte des Rotweins** ablöschen, nochmals einkochen lassen, mit der Gemüsebrühe gut bedeckt auffüllen, eine halbierte Tomate, die getrockneten Steinpilze, sowie die Kräuter hineingeben und einmal aufkochen lassen.
- Anschließend die Hitze reduzieren, den Topf mit einem Deckel verschließen und die vegetarische Bratensoße bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren eine Stunde leicht köcheln lassen. Dann den Deckel entfernen, die Kräuter herausnehmen, die Sauce durch ein Sieb drücken und mit einem Schuss altem Aceto Balsamico sowie ggf. noch etwas Salz abschmecken.

## Zutaten

3 Zwiebeln, mittelgroß  
3 Karotten, mittelgroß  
eine Knolle Sellerie, klein  
eine Stange Lauch  
eine Tomate  
30 g Steinpilze, getrocknet  
1 bis 2 EL Tomatenmark  
500 ml Rotwein (ggf. vegan)  
1 bis 1,5 l Gemüsebrühe  
4 Zweige Thymian  
4 Zweige Petersilie  
ein Schuss Pflanzenöl  
ein Schuss Alter Aceto Balsamico  
Salz

