

Liebe Köch*innen,

im Winter angekommen, fühle ich mich mittlerweile sogar wohl und habe extra zum Fest mein Rezeptbüchlein, dass ich seit der Lehre benutze (man sieht es ihm an) rausgeholt. Der Nussbraten kommt ohne Fleisch aus, schmeckt aber jedem. Das Rezept habe ich über die Jahre ein bisschen weiterentwickelt. Er lässt sich super vorbereiten, erkaltet aufschneiden und bei Bedarf wieder erwärmen.

Falls wir uns nicht mehr sehen oder lesen an dieser Stelle schon mal ein frohes Fest und einen guten Rutsch!

Viel Spaß beim Nachkochen
wünscht euch Stefan Herbolzheimer



Zutaten

Für 6 Personen

Nussbraten

- 2 Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 200 g Cashewbruch
- 150 g Schwarzbrotwürfel
- 2 Eier
- je 2 EL Zuckerrübensirup, Haferflocken und Hefeflocken
- 150 ml Wasser
- Salz, Öl
- je 1 TL Bratkartoffelgewürz, Pizza- und Pasta-Gewürz, Pfeffer schwarz, Muskat gemahlen
- 50 g Semmelbrösel für die Form

Champignonrahmsauce

- 200 g Champignons
- 2 Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 100 ml Weißwein
- 250 g Schlagsahne
- 250 ml Milch
- 1 TL Stärke
- Salz, Öl
- Gewürze: Pfeffer schwarz, Muskatnuss, Majoran, etwas scharfes Paprikapulver

Pimp my Rotkohl

- 1 Glas Rotkohl
- 400 ml Glühwein
- 200 ml Aroniasaft
- 2 Löffel Marmelade (rote)
- Salz

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch in Würfel schneiden und in Öl anbraten. Wenn alles glasig geworden ist großzügig salzen, Gewürze und Zuckerrübensirup hinzufügen, kurz mit anschwitzen und mit dem Wasser aufgießen. Einmal gut aufkochen lassen, probieren (soll schön würzig sein), beiseitestellen und etwas auskühlen lassen. Schwarzbrot würfeln, oder wenn es sehr trocken ist im Mixer anmixen bzw. in einem Beutel fein klopfen. Mit Cashewnüssen, Haferflocken und Eiern in einer großen Schüssel vermengen. Flüssigkeit zugeben und alles vermengen. Kuchenform zuerst ölen und dann mit Semmelbröseln benetzen. Anschließend die Masse einfüllen und mit Backpapier abgedeckt bei 180 Grad Umluft für 45 Minuten backen. Vor dem Stürzen und Anschneiden etwas auskühlen lassen.

Champignons und Zwiebeln schneiden und die Hälfte in Öl etwas röstig anbraten. Salzen und mit Weißwein ablöschen. Wenn der Wein verkocht ist, mit Sahne aufgießen, die restlichen Zwiebeln und Champignons dazu geben und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Gewürze dazu geben, mit Milch aufgießen. Aufkochen lassen und auf die gewünschte Konsistenz hin mit in kaltem Wasser gelöster Stärke abbinden.

Alles in einen Topf geben, einmal aufkochen und etwa 20 Min. mit geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme köcheln lassen.