Mahler & Co.
FEINE BIOWAREN SEIT 1963

Nuss-Steinpilzbraten vorbereiten

Für 4 Personen
Zubereiten: ca. 25 Minuten
Kühl stellen: ca. 2 Stunden

Zutaten

200 g Räuchertofu
2 Stk 1 Eier
50 ml Olivenöl
40 g Steinpilze getrocknet
150 g Haselnüsse gemahlen
100 g Cashewkerne
50 g Paniermehl
2 TL Harissa-Gewürz
20 g Sojasauce
evtl. Salz zum Abschmecken
Öl zum Dünsten

Zubereitung

Steinpilze ca. 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. Cashewkerne grob hacken.

Zwiebeln schälen, fein hacken und in etwas Öl in der Pfanne andünsten.

Räuchertofu in Würfel schneiden. Zusammen mit Ei und Olivenöl mit dem Stabmixer oder Cutter sehr fein pürieren.

Steinpilze aus dem Wasser nehmen und etwas abtropfen lassen. Dann grob hacken. Die Tofumasse mit den Pilzen und allen restlichen Zutaten sehr gut mischen.

Zu einem länglichen Braten formen und in Frischhaltefolie einwickeln. Im Kühlschrank mindestens zwei Stunden durchziehen lassen, damit der Braten fest wird.

BIOSUISSE

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:
www.mahlerundco.ch/rezepte

Mahler & Co.
FEINE BIOWAREN SEIT 1963

Nuss-Steinpilzbraten Kartoffelstock mit Seeli Rüeblimix

Für 4 Personen
Zubereiten: ca. 15 Minuten
Backen: ca. 1 Stunde

Zutaten

1 Stk Fertiger Nussbraten
1 Stk Zwiebel
1 dl Bouillon
400 g Rüeblimix
1 kg Kartoffeln
3 dl Milch
40 g Butter
Sojasauce
Tomatenpüree, Harissa, Salz, Olivenöl

Zubereitung

Zwiebel, Rüebli und Kartoffeln schälen. Zwiebeln in Streifen schneiden, Rüebli schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden, Kartoffeln in grobe Würfel schneiden.

Ofen auf 200 °C Grad vorheizen. Zwiebelscheiben in einen Bräter verteilen, Braten darauf geben und mit 1 EL Öl begiessen. Ohne Deckel in den Ofen schieben und 15 Minuten anbraten.

Rüebli mit Salz würzen. Zusammen mit der Bouillon zum Braten geben. Zudecken und Hitze reduzieren auf 170 Grad: Nochmals ca. 40 Minuten garen.

In der Zwischenzeit Kartoffeln im Salzwasser oder im Dampfkochtopf/ Steamer sehr weich kochen, abgiessen. Milch und Butter zu den Kartoffeln geben auf der ausgeschalteten Herdplatte mit dem Kartoffelstampfer oder dem Schwingbesen pürieren. Mit Salz und Muskat würzen.

Braten aus dem Topf nehmen, warm stellen, Rüebli ebenfalls aus dem Brattopf nehmen, abschmecken und warm stellen. Bratenfond mit Harissa würzen, mit Sojasauce und Tomatenpüree aufkochen. Abschmecken.

Nussbraten tranchieren und mit Sauce, Gemüse und Kartoffelstock servieren.