



## Vickys irischer Nussbraten

### toller Mittelpunkt als vegetarischer oder veganer Sonntags- oder Festtagsbraten

Zuerst die Zwiebel mit dem Knoblauch in der Margarine anbraten. Die Champignons hinzugeben und mit anbraten.

In einer anderen Schüssel die weiteren Zutaten, bis auf den Blätterteig und die Reismilch, gut mit einer Gabel durchmischen. Den Pfanneninhalte hinzufügen und alles zu einem Teig zusammenfügen.

Den Teig in eine mit Pergamentpapier ausgelegte 30er Kastenform füllen, glatt streichen und bei Ober-/Unterhitze 180 °C ca. 50 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Alternativ aus dem Teig einen Laib formen und direkt in Blätterteig einwickeln.

Den Braten aus der Form nehmen und auskühlen lassen, bis er lauwarm ist. Dann den Braten mit der glatten Seite nach oben in Blätterteig wickeln. Mit einem Apfelsausstecher oder einem ähnlichen Gerät vorsichtig zwei Löcher in die Oberfläche bohren, damit Luft entweichen kann. Eventuell mit einem Rest Blätterteig verzieren. Den Blätterteig mit Reismilch (oder Ei) einstreichen und nochmal bei 200 °C für ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Dazu schmecken Kartoffelklöße, Rotkohl, eine vegetarische Bratensoße sowie Birnenhälften mit Preiselbeeren gefüllt.

Tipp: Man kann den Braten auch ohne Blätterteig zubereiten. Mit Blätterteig sieht er jedoch festlicher aus.

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 20 Minuten
<b>Koch-/Backzeit</b>	ca. 1 Stunde 10 Minuten
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 1 Stunde 30 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal



#### Zutaten für 6 Portionen:

##### Für den Teig:

<b>1 dicke</b>	Zwiebel(n), fein gewürfelt
<b>3</b>	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
<b>1 EL</b>	Margarine oder Alsan (oder Butter, wenn es nicht vegan sein muss)
<b>200 g</b>	Champignons, fein gewürfelt
<b>400 g</b>	Nüsse, gemischte, oder Mandeln, gemahlen
<b>3 m.-große</b>	Kartoffel(n), gekocht und zerstampft
<b>3 Scheibe/n</b>	Toastbrot, entrindet und zerrupft
<b>80 ml</b>	Rotwein, hochwertig, vegan
<b>80 ml</b>	Gemüsebrühe, stark
<b>4 EL</b>	Sojamehl oder 4 Ei(er), wenn es nicht vegan sein muss
<b>n. B.</b>	Salz und Pfeffer
<b>n. B.</b>	Currypulver
<b>1 Handvoll</b>	Petersilie, frisch, gehackt

##### Außerdem:

<b>275 g</b>	Blätterteig, ausgerollt, veganer
<b>2 EL</b>	Reismilch (Reisdrink) oder Soja-Haselnuss-Milch; wahlweise 1 Ei

Rezept von: zimmtsterneline