



Weihnachtlicher Pflaumen-Nussbraten mit einer Zimtjus -
Ihre vegetarische weihnachtliche Alternative



Weihnachtlicher Pflaumen-Nussbraten

Zutaten für 10 Personen:

- ☑ 125 g Weizen Vollkornmehl
- ☑ 40 g Backpulver
- ☑ 300 g Butter
- ☑ 200 g Gemüsezwiebel frisch
- ☑ 25 g Thymian frisch
- ☑ 600 g Nüsse frisch
- ☑ 600 g Mandeln gehackt
- ☑ 600 g Semmelbrösel
- ☑ 400 g Hühnerei Vollei
- ☑ 2 cl Zitronensaft
- ☑ 250 g Pflaumen gekocht
- ☑ 12,5 g Meersalz
- ☑ 12,5 g Pfeffer schwarz gemahlen

Zum Anbraten:

- ☑ 500 ml Sonnenblumenöl

Zum Ablöschen:

- ☑ 750 ml Gemüsebrühe





Weihnachtlicher Pflaumen-Nussbraten

Zubereitung:

Zwiebeln in feine Würfel (2 mm) schneiden, in Öl andünsten, mit Mehl bestäuben und mit Gemüsebrühe ablöschen.

Mandeln zu feinem Grieß hacken oder in einem Blitzhacker zerkleinern.

Die restlichen Nüsse grob durchhacken.

Die Backpflaumen mit einem geölten Messer fein hacken.

Alle Zutaten miteinander zu einem Teig verarbeiten.

Mit den Gewürzen gut abschmecken.

Einen oder mehrere kleine Laibe formen oder in einer Kastenform backen.

Bei 160 °C mindestens 30 min backen, nachfolgend nochmal bei 180 °C ca. 10 min.

Regenerieren des Bratens:

Bei 120 °C im Kombidampf 10 min regenerieren und 2 min bei 200 °C leicht kross werden lassen.

Der Nussbraten kann im Hotcar abgedeckt mit Klarsichtfolie bis zu 60 min warmgehalten werden.

Nährwerte:

1.757 kcal, 7.355 kJ, 46,18 g Eiweiß, 74,7 g Kohlenhydrate, resorbierbar, 142,5 g Fett

Vegetarische Zimtjus

Zutaten für 10 Personen:

- ☑ 250 ml Gemüsebrühe
- ☑ 50 ml Sojasoße
- ☑ n. Bedarf Zuckercouleur
- ☑ 10 g Maisstärke
- ☑ 1 Stck Zimtstange
- ☑ 1 Stck Anis

Nährwerte:

15 kcal, 63 kJ, 0,7 g Eiweiß, 1,5 g Kohlenhydrate, resorbierbar, 0,7 g Fett

Empfohlene Beilagen

Kartoffel-Selleriestampf
oder
Kartoffelgratin

Zubereitung:

Abgeschmeckte Gemüsebrühe mit dem Sternanis und der Zimtstange aufkochen und ca. 10 min ziehen lassen.

Zimt und Anis aus der Brühe entfernen und die Sojasoße hinzufügen, mit dem Zuckercouleur VORSICHTIG einfärben.

Mit der Stärke zu einer sämigen Soße abbinden.