

Vegetarische Bratensoße

Zutaten:

- etwas Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- 1 Möhre
- 1-2 Knoblauchzehen
- Champignons 200g
- Rotwein 100ml
- Gemüsebrühe 400ml
- Tomatenmark 1 EL
- Mehl 1 EL
- Salz und Pfeffer ca 1 TL
- 2 Lorbeerblätter



Zubereitung:

Zwiebel, Apfel, Möhre, Knoblauch und Champignons kleinschneiden.

Etwas Olivenöl in den Topf geben, das Gemüse dazugeben und anschwitzen.

Mehl und Tomatenmark einrühren und mit Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen.

Salz, Pfeffer und Lorbeerblätter dazugeben.

Das Ganze bei mittlerer Hitze für eine halbe Stunde kochen und anschließend absieben und abschmecken.

Die Reste müsst ihr nicht wegwerfen, sondern je nach Belieben verwerten.

