

Veganer Pilzstrudel auf Kürbis-Kartoffelmus mit Rosenkohl

VEGANER PILZSTRUDEL MIT BÉCHAMEL

20 g vegane Butter / Margarine
30 g Weizenmehl
20 g Rapsöl
200 ml Gemüsebrühe
200 ml Hafermilch
800 g gemischte Waldpilze
1 EL getrocknete Steinpilze
4 Stücke Strudelteig
Salz, Pfeffer, Muskat

Öl und vegane Butter schmelzen. Das Mehl unterrühren und mit der Hafermilch und Brühe ablöschen. Steinpilze und Gewürze zugeben und abschmecken, die Sauce darf sehr fest sein. Etwas abkühlen lassen und unter die gebratenen Waldpilze mischen. Das Ganze auf dem Strudelteig verteilen, einrollen und mit einer Mischung aus Speisestärke, Curry und Wasser bestreichen. Bei 200 Grad Heißluft im HOBART Combidämpfer 10 Minuten backen.

ROSENKOHL

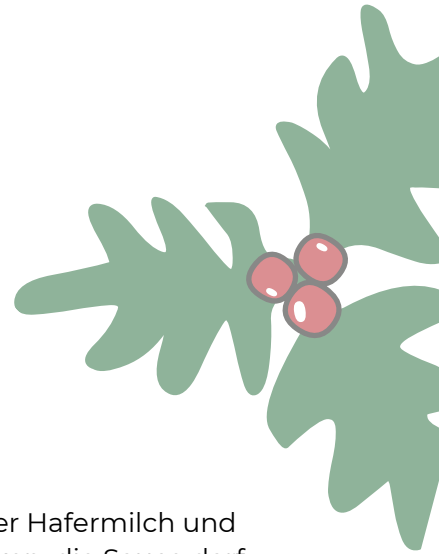
2 kg Rosenkohl, halbiert
1 Packung Räuchertofu

Den Rosenkohl waschen und im HOBART Trockendampfschnellgarer 1 Minute blanchieren. Mit Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Eine Packung (200-300 g) Räuchertofu in kleine Würfel und in Pflanzenöl kross ausbacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

KÜRBIS-KARTOFFELMUS

500 gr mehlig Kochende Kartoffeln
500 gr Kürbis, z.B. Hokkaido
80 gr vegane Butter
300 ml Hafermilch
Salz, Pfeffer, Muskat
optional: Karottenessig

Kartoffeln und Kürbis in Würfel schneiden und im Trockendampfgarer ca. 10 Minuten weich garen. Danach mit einem Stabmixer in einem hohen Gefäß mit veganer Butter und Pflanzenmilch mixen. Mit den Gewürzen und Salz abschmecken. Den fertig angerichteten Teller mit ein paar Tropfen „Essig Aceto Karotte“ würzen.



HOBART

Rezepte unter:
www.hobart.de/weihnachtskueche