

# Vorspeise

## Kürbis-Bruschetta an Feldsalat mit Orangendressing (Für 15 Personen)

### Zutaten Bruschetta:

3 Stangen Baguette  
2 große Hokkaido-Kürbisse  
1-2 große Zwiebeln  
2 Birnen  
250 g Räuchertofu  
2-3 Knoblauchzehen (oder nach Geschmack ; )  
2 Zweige Rosmarin  
Balsamicoessig (vegan)  
Ggf Olivenöl (optional)  
Salz  
Pfeffer

### Zutaten Salat und Dressing:

500 g Feldsalat  
½ Becher Sojajoghurt  
2-3 EL Senf  
4 EL Agavendicksaft  
Saft einer Orange

### Zubereitung:

1. Alle Zutaten sehr fein hacken
2. Räuchertofu in etwas Öl oder in einer beschichteten Pfanne ohne Öl leicht anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazu und dünsten lassen. Rosmarin hinzugeben.
3. Die Birne hinzugeben, kurz andünsten und alles mit Balsamicoessig ablöschen.
4. Mit Pfeffer und Salz abschmecken
5. Baguette in Scheiben schneiden und im Ofen rösten. Ggf. mit einer Knoblauchzehe abreiben und mit der Bruschetta belegen.
6. Den Feldsalat gründlich waschen und die Zutaten für das Dressing zusammenmischen. Ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Walnüsse oder Pinienkerne in der Pfanne ohne Fett rösten und die Brotscheiben sowie den Salat damit garnieren.

## **Seitanbraten mit weihnachtlicher Füllung**

### Zutaten:

- 250 g Seitan Pulver (Weizengluten)
- 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- ½ TL Muskat
- ½ TL Zimt
- 1 TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- 250 ml Wasser
- 200 g Kichererbsen, gegart
- 3 Zehen Knoblauch
- 2 EL Tomatenmark
- 3 EL Sojasoße
- 3 EL Öl

### **Füllung**

- 150 g Trockenpflaumen oder andere Trockenfrüchte
- 100 g Walnüsse
- 1 Apfel
- 100 g Zwiebeln

(je mehr Trockenfrüchte und Walnüsse und je weniger Äpfel und Zwiebeln, desto fester die Konsistenz des Bratens)

### **Garsoße**

- 150 ml Gemüsebrühe
- 2 Äpfel

außerdem wird benötigt: Bratschlauch

### Zubereitung:

1. Das Seitan Pulver mit den trockenen Gewürzen vermengen. Die Kichererbsen und den Knoblauch mit dem Wasser fein pürieren und mit den restlichen flüssigen Zutaten verrühren. Die Kichererbsenmasse in das Seitan Pulver einrühren, dann mit den Händen verkneten und einen Kloß formen.
2. Für die Füllung die Trockenfrüchte, Walnüsse, Äpfel und Zwiebeln grob hacken. Den Seitankloß zu einem Rechteck von etwa 25 x 35 cm ausrollen und darauf die Füllung mit einem Abstand von 1,5 cm zum Rand gleichmäßig verteilen. Von der Längsseite her aufrollen, die Ränder einschlagen.
3. Den Seitanbraten in einen Bratschlauch geben, von einer Seite fest zubinden: Achte auf die Bratschlauch-Verpackungshinweise und darauf, dass die Seitanrolle keinen seitlichen Kontakt mit dem Bratschlauch hat. Die Äpfel in Spalten schneiden und neben dem Braten verteilen. Die Gemüsebrühe verrühren und in den Bratschlauch gießen. Den Bratschlauch verschließen. Den Braten auf einem Backblech 1 Std. bei 200 °C braten.

### **Bratensauce**

### Zutaten:

- 1 große Zwiebel
- 120 g Pilze
- 1 EL Öl
- 1 EL Tomatenmark
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Oregano
- Pfeffer

### zum Verfeinern:

- 200 g roter und gelber Paprika in Streifen
- 1 EL Acetato Balsamico (vegan)
- 1 TL Sojasauce
- Paprikapulver
- Rauchsatz

### Zubereitung:

1. Zwiebel und die Pilze putzen und fein hacken
2. Öl in Pfanne geben und die Pilze und Zwiebeln etwa 1 Minute unter Rühren anbraten
3. für etwa 2 - 3 Minuten Tomatenmark mitrösten (ggf. Acetato Balsamico hinzugeben)
4. Gemüsebrühe und Gewürze dazu geben und alles gut durchrühren und köcheln lassen
5. Ggf. Pürieren und Abschmecken

## **Veganer Christstollen**

Rezept für 2 Stollen

Zutaten:

- 750g Weizenmehl
- 300g vegane Margarine
- 220ml Sojadrink
- 150g Orangeat
- 120g Puderzucker
- 100g Rosinen
- 80g Datteln ohne Stein
- 60g Hefe
- 50g ganze/gehackte Mandeln; 50g ganze Haselnüsse
- 1 EL geriebener Ingwer
- ½ TL gemahlener Kardamom
- Schale einer Zitrone
- 1 Prise Salz
- 300g zerlassene vegane Margarine zum Einstreichen
- 250g Puderzucker zum Wälzen



Zubereitung:

Hefe in zimmerwarmem Sojadrink auflösen und ca. 10 Minuten gehen lassen. Mehl, Puderzucker, Margarine, Ingwer, Zitronenschale, gemahlene Kardamom, Salz und Hefemischung mit Knethaken in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Danach den Teig 10 Minuten auf mittlerer Stufe kneten.

Datteln klein schneiden und mit Orangeat, Rosinen, Mandeln und Haselnüssen unter den Teig mischen. Den Teig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ca. 3 cm dick ausrollen. Mit zerlassener Margarine bestreichen und ein Drittel des Teiges überschlagen.

Anschließend den Stollen mit den Händen etwas zusammen schieben und in Form bringen. Mit der zweiten Teighälfte gleich verfahren. Die Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen. Vor dem Backen mit zerlassener Margarine einpinseln und die Stollen in vorgeheizten Ofen bei 170 Grad ca. 45 Minuten hellbraun backen. Danach etwas abkühlen lassen, erneut mit Margarine bestreichen und Puderzucker darüber sieben.

## **Karotten – Orangen – Auflauf**

Rezept für 4 Portionen

Zutaten:

- 675g Karotten in Stifte geschnitten
- 1 Stange Lauch
- 300ml frischer Orangensaft
- 2 EL Agavendicksaft
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- Gemüsebrühe

- 2 TL gehackter Thymian
- 1 EL Mohn
- Salz und Pfeffer
- Thymianzweige und Orangenschalen zum garnieren

Zubereitung:

Karotten und Lauch schneiden und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser 5- 6 Minuten kochen. abgießen und in eine Auflaufform geben. (Wasser nach Bedarf für Gemüsebrühe auffangen) Orangensaft, Agavendicksaft, Knoblauch, Gemüsebrühe und Thymian vermengen und die Mischung über das Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Form abdecken und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 30 Minuten backen, bis das Gemüse weich ist. Deckel abnehmen und Mohn darüber streuen. Mit frischen Thymianzweigen und Orangenschalen garnieren.