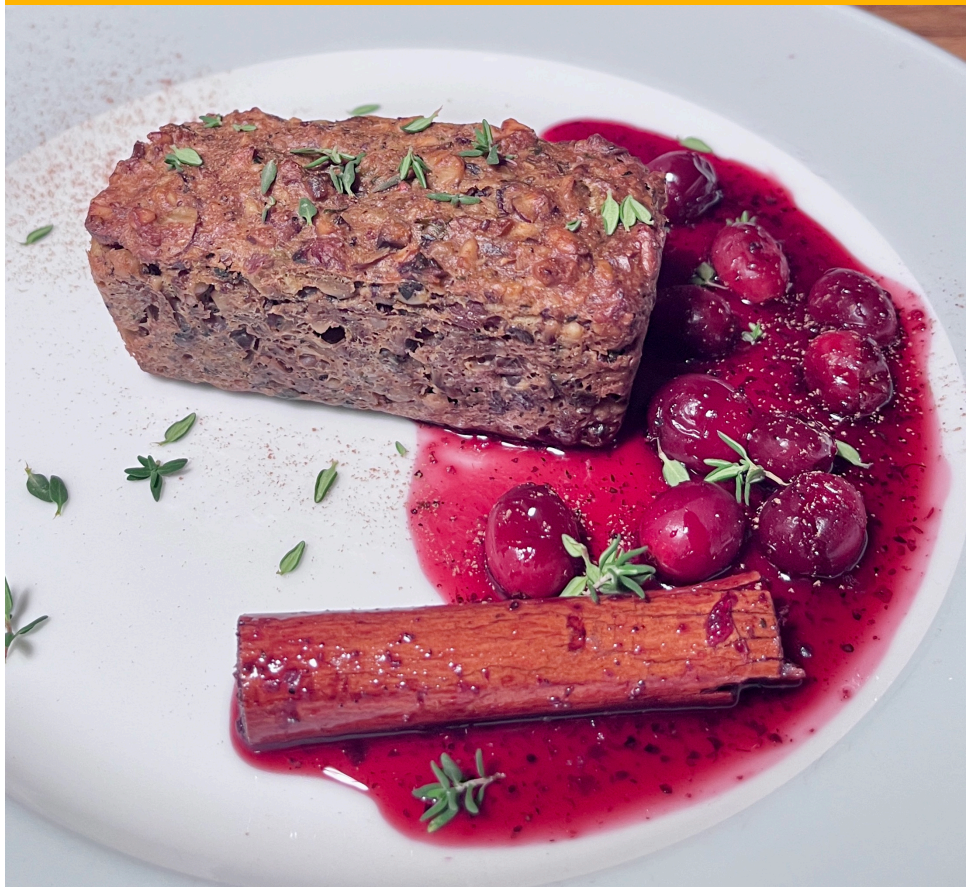
AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	25 Min.	ganzjährig	international

NUSSBRATLINGE MIT CANBERRY-ROTWEIN-SAUCE



Rezept: Step-by-step vegetarisch. Parragon, o.J. - Foto: compactcook

KURZ VORGESTELLT

Die süsse Sauce ergänzt den salzig-herben Braten ideal. Ein vegetarisches Gericht, das auch Fleischliebhaber schätzen. (+30 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 EL	Butter zum Einfetten	1	Ei
2 Zehe	Knoblauch	2 EL	Thymian
1	Zwiebel	2.5 dl	Gemüsebouillon
50 g	Pinienkerne		Salz, Pfeffer
75 g	Haselnüsse	175 g	Frische Cranberries
50 g	Walnüsse	100 g	Zucker
50 g	Cashewnüsse	3 dl	Rotwein
100 g	Paniermehl aus Vollkornbrot	1	Zimtstange

ZUBEREITUNG

1. Für eine normale Portion eine Kastenform mit 450 g Inhalt mit Backpapier auslegen oder eine Portionen-Moule verwenden.
2. Die Butter in einem Topf zerlassen. Knoblauch und Zwiebel hacken und in der Butter glasig werden lassen.
3. Pinienkerne und Haselnüsse in einem Mörser zerstossen.
4. Zusammen mit den Walnüssen, den Cashewkernen, dem Paniermehl, dem leicht verquirlten Ei, dem Thymian, der Bouillon sowie Salz und Pfeffer in den Topf geben. Alles verrühren.
5. Die Masse in die vorbereitete Form geben. 30 Min. im vorgeheizten Ofen backen, bis der Nussbraten hellbraun glänzt. Mit einem Spiess in die Mitte stechen. Bleibt nichts daran haften, ist der Braten gar.
6. Ist der Braten im Ofen bringen wir Rotwein, Cranberries mit dem Zucker und der Zimtstange zum Kochen, dann lassen wir die Sauce 15 Min. köcheln. Gelegenlich rühren.