



# Veganes Wellington



## Rezeptinfo

### Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 2 Std. + 30 Min. Back- und 5 Std. Kühlzeit

pro Portion: 2351 kJ, 562 kcal, 62,2 g Kohlenhydrate, 40,8 g Eiweiß, 21,5 g Fett, 0 mg Cholesterin, 11,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

vegan

## Zubereitung

Beef Wellington ist ein echtes Festessen. Und diese mega leckere vegane Variante steht dem Original in nichts nach! Für den Braten verwendest du eine Saitanmasse aus Kidneybohnen, Roter Bete, einer Vielzahl aromatischer Gewürze, Senf, Ahornsirup, Öl, Gemüsebrühe und Saitanfix. Forme die Masse zu einem länglichen Braten, gare ihn in einer Gemüsebrühe und brate ihn im Anschluss scharf an. In der Zwischenzeit bereitest du die Duxelles-Creme – eine Farce aus Maronen, Zwiebeln, Knoblauch und Champignons. Dann geht's ans Finish: Der ausgerollte Blätterteig wird mit Senf bestrichen, darauf kommt eine Lage veganer Bacon, die Pilz-Farce und oben drauf der ebenfalls mit Senf und Duxelles bestrichene Saitanbraten. Jetzt wird alles schön verpackt mit veganer Sahne und Ahornsirup eingepinselt und im Ofen fertig gebacken. Dazu gibt's eine leckere vegane Bratensoße, Kartoffeln und Gemüse.

### Step 1:

Zuerst bereitest du die Saitanmasse vor. Dazu alle Zutaten bis auf das Saitanfix und die Gemüsebrühe glatt pürieren. Im Anschluss verknetest du die Saitanmasse mithilfe der Knethaken des Handrührgeräts mit dem Saitanfix zu einer glatten Masse. Forme die Masse zu einem länglichen Braten und gib sie in die leicht köchelnde Gemüsebrühe. Mit geschlossenem Deckel ca. 75 Minuten garen. Im Anschluss muss der Braten vollkommen erkalten, am besten über Nacht im Kühlschrank.

### Step 2:

Während der Garzeit des Seitans, die Champignons putzen und klein schneiden. Die Maronen, die Zwiebel und die Knoblauchzehe ebenfalls grob zerkleinern. In einer Pfanne die vegane Butter erhitzen und zunächst Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Im Anschluss die Champignons, Maronen sowie die Gewürze hinzugeben und unter Rühren anbraten. Mit Gemüsebrühe und Weißweinessig ablöschen. Lasse die Masse so lange köcheln, bis die Flüssigkeit komplett verdampft ist. Im Anschluss pürieren und vollkommen auskühlen lassen.

### Step 3:

Erhitze etwas Pflanzenöl in einer Pfanne und brate den ausgekühlten Saitanbraten von beiden Seiten scharf an. Bestreibe ihn von allen Seiten mit Senf und lasse ihn kurz ruhen.

### Step 4:

Nun rollst du den Blätterteig vorsichtig aus und streichst zwei weitere Esslöffel Senf auf den Blätterteig. In die Mitte den veganen Schinken/veganen Bacon legen. Darauf streichst du die Duxelles Creme und setzt im Anschluss den Braten darauf. Nochmals mit der Duxelles Creme einstreichen und den Braten einrollen. Setze den Braten mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech.

### Step 5:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Vegane Sahne mit Ahornsirup mischen und den Braten gleichmäßig damit einstreichen. Mit Salzflöckchen toppen. Backe das vegane Wellington für ca. 30 Minuten. Mit gekochten Kartoffeln und veganer Bratensoße servieren.

## Zutaten

### Für den Saitanbraten:

100 g	Kidneybohnen
2 TL	Knoblauchpulver
2 TL	Zwiebelpulver
2 TL	Paprika, edelsüß
2 TL	Paprika, geräuchert
2 TL	Salz
1 TL	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 EL	Kakaopulver
1 EL	Rote Bete Pulver
1	kl. Rote Bete, vorgegart
250 ml	Wasser
1 EL	Senf
1 EL	Agavendicksaft oder Ahornsirup
1 EL	Olivöl
300 g	Seitanfix
2 L	Gemüsebrühe

### Für die Duxelles:

300 g	Champignons
200 g	Maronen, vorgegart
1 rote	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 EL	Pflanzenmargarine oder vegane Butter
1 EL	Thymian
1 EL	Majoran
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
100 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Weißweinessig

### Für das Wellington:

5 EL	Senf
150 g	veganer Schinken/ veganer Bacon
1 Pck.	Blätterteig
3 EL	vegane Sahne
1 EL	Ahornsirup

### Zum Servieren:

Gekochte Kartoffeln und Gemüse nach Belieben  
Vegane Bratensoße

