



PAUL IVIĆ  
VEGETARISCHE  
WINTER  
KÜCHE

*Europas  
bester  
vegetarischer  
Koch*

Brandstätter 

VEGAN

# LINSENEINTOPF MIT SAUERTEIGBROT

.... ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN/2 BROTE ....

## ZUTATEN

### SAUERTEIG

- 71 g Weizenmehl (Type 550)
- 4 g Roggenmehl (Type 1150)
- 20 g Wasser
- 60 g Anstellgut (bereits gereifter Sauerteig)
- 1 g Steinsalz

### HAUPTTEIG

- gesamter Sauerteig
- 170 g Weizenmehl (Type 550)
- 250 g Roggenmehl (Type 1150)
- 300 g Wasser
- 10 g Steinsalz
- 2 g Hefe
- 1 TL flüssiges Backmalz

### EINTOPF

- 300 g Belugalinsen
- 200 g rote Linsen
- 100 g Knollensellerie
- 200 g festkochende Kartoffeln
- 2 rote Zwiebeln
- 150 g Champignons
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- 1 EL Miso-Paste
- 1 TL gelbe Currypaste
- 1 EL Mehl
- 1 TL Tomatenmark
- 500 ml Gemüsefond (S. 166)
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 TL milder Apfel-Balsamessig
- Pfeffer
- einige Majoranblättchen

**ZUBEREITUNG** Für den Sauerteig alle Zutaten verrühren und 2–3 Tage bei Zimmertemperatur mit Frischhaltefolie abgedeckt ruhen lassen.

Für den Hauptteig alle Zutaten verkneten und 1–2 Tage bei Zimmertemperatur mit Frischhaltefolie abgedeckt ruhen lassen.

Teig nach dem Ruhen noch einmal kneten und zu 2 runden Laiben formen. 2 Stunden abgedeckt ruhen lassen.

Backofen auf 230 °C Umluft vorheizen, dabei das Backblech im Ofen belassen. Brote vorsichtig auf das heiße Blech legen und 30–40 Minuten im Ofen backen. Klingen sie beim Klopfen auf die Unterseite hohl, sind sie fertig. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Für den Eintopf beide Sorten Linsen 1–2 Stunden in Wasser einweichen, danach abseihen

Sellerie und Kartoffeln schälen und in 5 mm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Champignons vierteln. 3 EL Olivenöl in einem Topf bei großer Temperatur erhitzen und die Champignons darin anbraten. Leicht salzen. Nach ca. 3 Minuten Zwiebeln hinzugeben und kurz mitrösten. Anschließend eingeweichte Linsen, Kartoffeln und Sellerie hinzufügen und anrösten. Mit Miso, Currypaste, Mehl und Tomatenmark aromatisieren und gut durchrühren. Gemüsefond angießen und bei mittlerer Hitze ca. 15–20 Minuten kochen.

Kurz vor dem Servieren Frühlingszwiebeln längs halbieren. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun anbraten. Eintopf mit Essig, Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken, mit Frühlingszwiebeln garnieren und mit frischem Brot servieren.

**TIPPS** Dieses Gericht kann noch mit 1 EL Arganöl und weiteren sautierten Pilzen verfeinert werden.

Rechtzeitig mit dem Brot beginnen. Es braucht mehrere Tage, bis es fertig ist.



\*\*\*  
**FÜR DAS ANSTELLGUT**  
 170 g Wasser, 42 g Weizenmehl (Type 550) und 15 g Roggenmehl (Type 1150) verrühren und 7 Tage bei Raumtemperatur abgedeckt fermentieren lassen. Täglich einmal durchrühren. Anschließend nochmals 170 g Wasser, 42 g Weizenmehl und 15 g Roggenmehl verrühren und 70 g des bereits fermentierten Teigs hinzufügen. Weitere 24 Stunden abgedeckt ruhen lassen. Das Anstellgut kann nun für Brotteige verwendet oder einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

# ROTKOHL SUPPE MIT KARAMELLISIERTEN GRIESSKNÖDELN

.... ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN ....

## ZUTATEN

### SUPPE

- 400 g Rotkohl
- 4 Schalotten
- 1 Apfel (Granny Smith)
- 20 g Kokosfett
- 40 g brauner Rohrzucker
- 20 ml Rotwein
- 70 ml Orangensaft
- 1 l Gemüsefond (S. 166)
- 4-5 Zimtblüten
- 50 g Preiselbeerkompott  
(Tipp S. 146)
- 200 ml Kokosmilch, alternativ  
Reismilch oder  
Sahne
- Salz
- Pfeffer
- 1 Schuss milder Apfel-  
Balsamessig

### GRIESSKNÖDEL

- 125 ml Milch
- 70 g Butter
- Muskatnuss
- Salz
- weißer Pfeffer
- 50 g Grieß
- 50 g Weißbrot
- 2 kleine Eier
- 1 EL Zucker
- 1 Schuss milder Apfel-  
Balsamessig
- 1/2 Bund Petersilie

**ZUBEREITUNG** Für die Suppe Rotkohl in feine Streifen scheiden, dabei den Strunk und dicke Blattrippen entfernen. Schalotten schälen und ebenfalls in Streifen schneiden. Apfel entkernen und grob schneiden. Kokosfett in einem großen Topf schmelzen. Rotkohl, Schalotten und Apfel darin angehen lassen. Zucker hinzufügen und karamellisieren, dann mit Rotwein und Orangensaft ablöschen. Um zwei Drittel einreduzieren lassen.

Gemüsefond zum Rotkohl gießen und aufkochen. Zimtblüten, Preiselbeeren und Kokosmilch hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 20 Minuten bei geringer Hitze leicht köcheln lassen.

*Für die Grießknödel* Milch mit 30 g Butter, etwas frisch geriebener Muskatnuss sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer aufkochen, dann den Grieß einrühren. Dickflüssig einkochen lassen, dabei darauf achten, dass die Masse nicht anbrennt. Vom Herd nehmen und auf ca. 40 °C abkühlen lassen.

Brot in Würfel schneiden. Eier unter die Grießmasse rühren. Aus der Masse kleine Knödel formen und mit je 1 Brotwürfel füllen. Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Knödel einlegen, erneut aufkochen, dann die Hitze reduzieren und einige Minuten köcheln lassen, bis die Knödel an die Oberfläche steigen. Vorsichtig herausheben.

Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren. Übrige Butter hinzufügen und die Knödel darin anbraten. Mit Essig ablöschen. Petersilie schneiden und über die Knödel streuen.

Zimtblüten aus der Suppe nehmen. Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren. Je nach Geschmack noch Salz und Pfeffer begeben und mit Apfel-Balsamessig verfeinern.

Suppe in Schüsseln verteilen, die Knödel hineingeben und servieren.



# SÜSSKARTOFFEL- URAMAKI

.... ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCK ....

## ZUTATEN

- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Olivenöl plus  
Olivenöl zum  
Bepinseln der  
Folie
- 2 große Süßkartoffeln
- 60 g Muskatkürbis
- 2 Eier
- 1/2 TL gelbe Currypaste  
Muskatnuss  
Salz  
Pfeffer
- 1 Eigelb
- 1/2 Bund Koriander

## FÜLLE

- 4 Zweige Estragon
- 3 Zweige Petersilie
- 125 g Mascarpone
- 60 g Ziegenfrischkäse
- 1 EL Kürbiskernöl  
Salz  
Pfeffer

**ZUBEREITUNG** Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen darin glasig dünsten. Süßkartoffeln und Kürbis schälen, bei Bedarf entkernen und grob raspeln. Eier mit der Currypaste verquirlen. Zwiebeln, Süßkartoffeln und Kürbis zur Eimasse geben. Mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und gut durchrühren.

Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech gleichmäßig verteilen und glatt streichen. Im Ofen ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen, vorsichtig auf eine mit Öl bepinselte Frischhaltefolie stürzen und lauwarm auskühlen lassen.

Für die Fülle Estragon und Petersilie fein schneiden. Mit den übrigen Zutaten zu einer glatten Masse verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fülle dünn auf der lauwarmen Süßkartoffel-Masse verstreichen, dabei die letzten 2 cm zum Rand frei lassen und diese mit Eigelb bestreichen. Die Kartoffelmasse mithilfe der Folie wie eine Roulade einrollen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Zum Servieren die Rolle in 2–3 cm dicke Scheiben schneiden. Koriander grob schneiden und über die Uramaki streuen.

