

Rezept

Vegane Sauce-béarnaise

Ein Rezept von Vegane Sauce-béarnaise, am 20.04.2024

Zutaten

1 Schalotte	1 TL weiße Pfefferkörner
1 TL neutrales Öl	3 EL Weißweinessig
150 ml veganer Weißwein	100 g vegane Margarine
90 g Hefeflocken	250 g Seidentofu (aus dem Bioladen)
1 - 2 TL Salz	½ TL gemahlener Pfeffer
½ TL Kurkumapulver	½ TL Kala Namak
4 Stängel Estragon	4 Stängel Kerbel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen (ca. 600 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal | **Haltbarkeit** Haltbarkeit: gekühlt 2 Tage

Zubereitung

1. Die Schalotte schälen und hacken. Die Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin gasig dünsten. Die zerstoßenen Pfefferkörner hinzugeben und kurz mitdünsten. Essig sowie Wein dazugeben und alles 3 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Margarine hinzufügen und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die Hefeflocken unterrühren.
2. Den Seidentofu in einen hohen Rührbecher geben und die Weißwein-Margarine-Sauce dazugeben. Mit dem Stabmixer zu einer cremigen Sauce pürieren.
3. Die Sauce zurück in den Topf gießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurkuma und Kala Namak unterrühren. Estragon sowie Kerbel waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen, hacken und unter die Sauce rühren. Nochmals unter Rühren bei schwacher Hitze kurz aufkochen lassen. Die Sauce passt gut zu gedünstetem Gemüse.