

Rezept

Veganer Weihnachtsbraten im Blätterteig

Ein Rezept von Veganer Weihnachtsbraten im Blätterteig, am 23.05.2026

Zutaten

1 Dose braune Linsen (265 g Abtropfgewicht)	2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	200 g Cashewkerne
200 g Maronen (vakuumiert)	4 EL Olivenöl
5 EL Sojasauce	2 EL Hefeflocken
1 EL Gemüsebrühe (Instant)	1 Pck. veganer Blätterteig (Kühlregal; 270 g)
3 braune Champignons	2 EL Speisestärke
150 ml Haferdrink	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal, 23 g F, 19 g EW, 52 g KH

Zubereitung

1. Linsen in ein Sieb abgießen und abspülen. In eine Schüssel füllen. 1 Zwiebel schälen und fein würfeln. 2 Knoblauchzehen schälen und durchpressen. Cashewkerne und Maronen im Blitzhacker grob zerkleinern. 2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin 4 Min. anbraten. Cashewkerne und Maronen dazugeben und weitere 5 Min. unter Rühren braten. 3 EL Sojasauce unterrühren. Mix zu den Linsen geben. Hefeflocken und Gemüsebrühe dazugeben und alles gut mischen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Blätterteig mitsamt Backpapier ausrollen und aufs Backblech legen. Die Füllung darauf mittig ca. 5 cm hoch verteilen, sodass rundum ca. 10 cm Platz bleibt. Die langen Seiten nach oben schlagen, sie müssen den Braten nicht komplett bedecken. Die Enden rechts und links zusammenschlagen und überschüssigen Teig vorsichtig abschneiden. Den Verschnitt zu Blättern schneiden und oben auf den Braten legen. Im Ofen (Mitte) 30-35 Min. backen.
3. Für die Bratensauce die restliche Zwiebel und Knoblauch schälen und grob würfeln. Pilze säubern und klein würfeln. Übriges Öl (2 EL) in der gleichen Pfanne erhitzen und alles darin ca. 8 Min. anbraten. In einem Schraubglas Stärke mit 200 ml Wasser gut verschütteln. Den Pfanneninhalt mit übriger Sojasauce (2 EL) ablöschen und nach 1 Min. mit dem Stärkewasser aufgießen. Köcheln lassen, bis die Masse andickt. Alles zusammen mit Haferdrink glatt pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Braten servieren.