

Gemüsespieße mit Rotweinsauce



Zutaten für vier Personen:

8 Kirschtomaten
1 Gemüsezwiebel
1 grüne Paprika
1 gelbe Paprika
1 Zucchini
2 mittlere Kartoffeln
2 dicke Karotten
8 kleine feste Champignons

Rotweinsauce:

1 gestr. EL Puderzucker
1 EL Tomatenmark
200 ml Rotwein
300 ml Gemüsebrühe
2 TL Speisestärke
2 Lorbeerblätter
2 Zweige Rosmarin
1 Knoblauchzehe
3 Scheiben Ingwer
2 Scheiben Zitronenschale
Chili-Pulver
Salz, Pfeffer aus der Mühle
50-100 g Butter

1. Mit der Sauce beginnen.
2. Zucchini waschen, Kartoffeln und Karotten schälen und Kugeln ausstechen. Champignons putzen. Paprika und Gemüsezwiebel in Vierecke schneiden, die zu den Kugeln passen.
3. Kartoffelkugeln und Karottenkugeln 10 Minuten in Gemüsebrühe dünsten.
4. Die Zutaten für die Spieße abwechselnd stecken, mit einer Kirschtomate beginnen.
5. Spieße in wenig Öl in einer beschichteten Pfanne auf allen Seiten braten. Bratensatz mit Gemüsebrühe ablöschen, zur Sauce geben. Spieße

dann in der Sauce ziehen lassen.

Rotweinsauce:

1. Edelstahltopf heiß werden lassen. Puderzucker einstreuen, karamellisieren lassen. Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, einköcheln lassen.
2. Mit Brühe aufgießen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und einrühren. 5 min kochen.
3. Lorbeerblätter und Rosmarinzweig einlegen, Knoblauch und Ingwer in Scheiben zugeben. Zitronenschale zugeben.
4. Nachdem die Spieße in der Sauce gezogen

haben, abseihen, mit etwas Butter aufmontieren und mit Chili-Pulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Ein etwas aufwändiges Gericht für Vegetarier. Für die anderen gibt es dazu kurz gebratenes Fleisch.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 55 min, Hauptspeisen, vegetarisch, Gemüse, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023