

Vegetarischer Maronenbraten

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Oftmals ist man auf der verzweifelten Suche nach einem festlichen Gericht, welches zwar vegetarisch sein soll, aber trotzdem mit Schmorbraten, Weihnachtsgans und Co. mithalten kann. Der vegetarische Maronenbraten bietet hier eine gute Alternative. Damit man als Vegetarier gerade an Weihnachten nicht leer ausgeht, eignet sich dieser Braten besonders gut und geschmacklich überzeugt er sogar Nicht-Vegetarier. Das herbe Aroma der Nüsse und Pilze kombiniert mit der süßlichen Note der Maronen und Rosinen stellt eine kulinarische Harmonie dar, die jedes traditionelle Fleischgericht fast in Vergessenheit geraten lässt.

So muss man an besonderen Feiertagen auf nichts verzichten und kann diesen leckeren und vegetarischen Hauptgang genießen.

Zutaten

- 2 EL Öl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL gemischte Kräuter
- 2 EL Rosinen
- 2 große Eier
- 75 ml Schlagsahne
- 100 ml Creme Fraîche oder Saure Sahne
- 80 Gramm Semmelbrösel
- 250 Gramm Pilze nach Wahl
- 200 Gramm Maronen, vorgegart
- 200 Gramm Nüsse nach Wahl
- 1 EL Sojasoße
- Meersalz und Pfeffer zum Würzen

Zubereitungsart

Schritt1

Pilze putzen und mit Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden.

Schritt2

1/3 der Maronen pürieren und die restlichen Maronen grob zerkleinern.

Schritt3

Pilze anbraten, bis sie ihr Wasser verloren haben. Dann Zwiebeln, Knoblauch und Rosinen hinzugeben, bis die Zwiebeln glasig werden.

Schritt4

Pürierte Maronen in die Pfanne geben und ebenfalls für einige Minuten mit anbraten. Die komplette Maronen-Masse anschließend auskühlen lassen.

Schritt5

In einer Schüssel Creme Frâiche, Eier und Sahne mit einander verrühren. Nüsse in einer Küchenmaschine fein mahlen und zusammen mit den Semmelbrösel zur cremigen Masse geben.

Schritt6

Die ausgekühlte Maronen-Masse mit der Ei-Mischung vermengen und die groben Maronen unterrühren. Anschließend mit Sojasoße und Gewürzen abschmecken.

Schritt7

Die Mischung in eine gefettete Kastenform geben und die Oberfläche mit etwas Öl bepinseln. Der Braten wird anschließend bei 200°C (Ober/Unterhitze) für 35-45 Minuten gebacken.

Schritt8

Nach dem Backen etwas auskühlen lassen, damit er sich besser schneiden lässt.

Rezeptart: Vegetarisch **Tags:** maronen, vegetarisch **Zutaten:**Maronen, Pilze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vegetarischer-maronenbraten/>