

# Linzenbraten mit Glühweinsauce



## Einkaufsliste: So wird's gemacht:

- |                         |  |
|-------------------------|--|
| Linzenbraten:           | Die Linzen nach Packungsanleitung gar kochen. Derweil die Zwiebel und Knoblauch fein hacken. In Olivenöl anschwitzen. Mohrrüben, Champignon und Lauch in sehr feine Stücke schneiden und in die Pfanne geben, alles gut anbraten.  |
| 300 g Berglinsen        |  |
| 1 EL Olivenöl           |  |
| 1 rote Zwiebel          |  |
| 1 Knoblauchzehe         |  |
| 1 Stange Lauch          |  |
| 2 Mohrrüben             |  |
| 100 g Champignons       | Haferflocken mit einem Pürierstab fein pürieren. Linzen ebenso pürieren. Linzen und Haferflocken in eine große Schale geben. Gewürze und Senf hinzugeben. Das Gemüse und Kidneybohnen hinzufügen. Alles zu einer Masse vermengen, nochmal abschmecken und in eine gefettete Kastenform geben.  |
| 150 g Kidneybohnen      | Linzenbraten 45-55 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze backen.   |
| 1 EL Senf               |  |
| 1 TL Tomatenmark        |  |
| 1 TL gehackter Rosmarin |  |
| 1 TL Salz               |  |
| 1 TL Paprikapulver      | Für die Sauce die Zwiebeln achteln. In der verwendeten Pfanne die Zwiebeln mit etwas Butter anschwitzen, braunen Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Glühwein ablöschen und fünf Minuten köcheln lassen. Gemüsebrühe und Rosmarin hinzugeben und zehn Minuten einkochen. Zum Schluss etwas Speisestärke mit Wasser verrühren, in die Sauce rühren und köcheln lassen bis sie eindickt. |
| 1 TL Oregano            |  |
| 1 TL Majoran            |  |
| 150 g Haferflocken      |  |

### Zwiebelsauce:

- |  |  |
|--|--|
| 50 g Butter                            |  |
| 3 rote Zwiebeln                        | Den Linzenbraten mit zwei Esslöffel der Sauce einpinseln und den Rest zu dem Braten servieren. |
| 150 ml Glühwein                        |  |
| 100 ml Gemüsebrühe                     |  |
| Salz & schwarzen Pfeffer nach Belieben |  |
| 1 Rosmarinzweig                        |  |
| 1 TL Speisestärke                      |  |

