

## Hauptgang

### *Pilz-Nussbraten mit Portwein-Pflaumen-Sauce*

#### Zutaten (für 6 Personen):

- 1 große Zwiebel, 3 Knoblauchzehen
- 2 EL (Raps) Öl
- 200 Pilze (braune Champignons)
- 400 g gemischte Nüsse (fein gehackt)
- 3 große Kartoffeln (gekocht und gestampft)
- 3 Scheiben Toastbrot (entrindet und gezupft)
- je 80 ml Rotwein und Gemüsebrühe
- 4 EL Sojamehl (oder 4 Eier, wenn es nicht vegan sein muss)
- Salz, Pfeffer und Paprikapulver
- 1 Bund Petersilie
- 300 g Blätterteig und 2 EL Reismilch (wahlweise 1 Ei, falls nicht vegan)

#### Für die Sauce:

- 3 Schalotten und 1 Chilischote
- je 3 EL Rohrzucker und Balsamicoessig
- 200 ml. Portwein
- 300 g Pflaumen (frisch oder getrocknet)
- 1 TL Brühe Pulver

#### Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch in Öl anbraten, fein gehackte Pilze hinzugeben. Die weiteren Zutaten (bis auf Reismilch und Blätterteig) hinzugeben, gut durchmischen und zu einem Teig zusammenmischen. In eine gefettete Kasten- oder Auflaufform füllen, glatt streichen und ca. 50 min. bei 180° backen. Ausgekühlten Laib in Blätterteig wickeln (aus den Teigresten Sterne o. ä. ausstechen und Laib damit belegen), mehrmals einstechen und mit gequirltem Ei (vegan: Sojamilch) bepinseln. Nochmals für 15 min. bei 200° Grad in den Ofen stellen.

#### Sauce:

Zucker in einer Pfanne schmelzen. Zwiebeln und gehackte Chilischote unterrühren. Pflaumen und Brühe-Pulver hinzufügen und mit Essig und Portwein ablöschen.

Bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen und ggfls. mit Salz und Pfeffer würzen.

Dazu passen: Zuckerschoten und Zwiebelknödel

