

## **Veganes, fränkisches Gericht by Vedans Bayreuth**

### Zutaten Eintopf:

Rapsöl

Ca. 1000g passierte Tomaten

1 Liter Gemüsebrühe

3-4 Knoblauchzehen

2 große weiße Zwiebeln

400g gemischt aus Knollensellerie, Staudensellerie und Porree (je nach Vorliebe)

750g Karotte

1000g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)

380g Paprika (Farbe nach Vorliebe)

250ml dunkles Bier (beispielsweise Zwickl)

600g Sauerkraut

### Gewürze:

40g Salz

25g Sambal Oelek

10g Kümmel

25g Paprika edelsüß

20g Paprika geräuchert

25g Zucker

5g Pilzaroma

### Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch in Öl anbraten. Gewürze und kleingeschnittenes Gemüse hinzugeben und darin anrösten.

Gemüsebrühe und Paprika hinzugeben. Außerdem Bier und passierte Tomaten. Zum Schluss noch Kartoffeln und Sauerkraut hinzufügen und köcheln lassen bis das Gemüse die gewünschte Konsistenz hat.

### Zutaten Stampf für ca 4 Portionen

800g Kartoffeln (mehlig oder VFK)

Salz nach Geschmack

Muskat nach Geschmack

Ca 200g Kokosmilch je nach Konsistenz

### Zubereitung:

Kartoffeln weich kochen. Salz, Muskat und Kokosmilch hinzugeben und zerstampfen.

Wer möchte kann noch vegane Bratwürste dazu servieren.