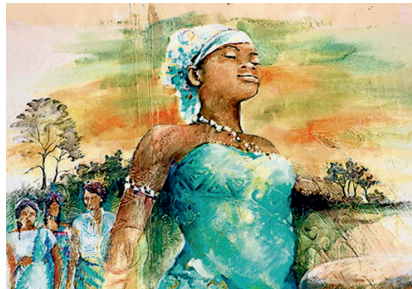


Eine-Welt-Verkauf
vorgesehen am 4. Juni und
am 2. Juli von 14 bis 17 Uhr
im Rathausfoyer Ludwigsstadt

Eine-Welt-Team
der Kirchengemeinde
Lauenstein Secundo



Wintergemüse aus dem Ofen mit Rotwein-Schoko-Sauce (4 Pers.)

Zutaten für das Ofengemüse:

- 1,5 kg gemischtes Gemüse der Saison
(immer auch 300 g Kartoffeln und 200 g Zwiebeln)
- 6 EL Bratöl Salz, Pfeffer

Zutaten für die Sauce (ca. 500ml):

- 5 EL Bratöl 30 g frischer Ingwer
- je 100g Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Petersilienwurzel
- 2 TL GEPA Mascobadozucker 2 TL Tomatenmark
- 250 ml GEPA Rotwein (trocken) 600 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Aceto Balsamico 150 ml Sahne
- 1 EL Speisestärke 30 g GEPA Zartbitterschokolade
- 1 Bd. Petersilie Salz, Pfeffer, Zucker

Gewürze:

- 5 Lorbeerblätter, je 1 TL getrockneter Thymian und Majoran,
- 4 Pimentkörner

Zubereitung:

- * Für die Sauce das Gemüse putzen und grob würfeln, den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Das Gemüse in heißem Öl scharf anrösten, mit Zucker bestreuen und karamelisieren lassen, Tomatenmark zufügen und ebenfalls anrösten. Mit Essig und einem Schuß Rotwein ablöschen und einkochen, nochmals etwas Rotwein angießen und einkochen lassen, den Vorgang nochmals wiederholen. Dann restlichen Rotwein, Gemüsebrühe und Gewürze zufügen und auf kleiner Hitze mit etwas geöffnetem Deckel auf die Hälfte reduzieren. Durch ein feines Sieb giessen, dabei den Sud auffangen und in den Topf zurückgeben, erhitzen, Sahne angießen und erhitzen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatrühren, in die Sauce geben und diese damit binden. Schokolade fein reiben und einrühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken.
- * Das Gemüse putzen, ggf. schälen und grob würfeln. Mit Öl, Salz und Pfeffer mischen. Auf einem Backblech im Ofen bei 180°C 20-30 min bissfest garen. Petersilie waschen, trocknen und hacken, mit der Sauce zu dem Gemüse servieren.