



REZEPT

REZEPTTITEL

Trauben-Rosmarin Canapès mit Cashewcreme

Sister
MAG

AUS DEM FEATURE

Vegane Weihnachten

KONTRIBUTOR

Claudia Gödke, Rike Schindler

▶ www.claudiagoedke.com

▶ www.notiers.de

SISTERMAG
N°16

ZUTATEN

1 Baguettebrot

Olivenöl zum anbraten

1 Knoblauchzehe

1 Schalotte

1 Handvoll rote Trauben (etwas
neutrales Öl zum mari-
nieren)

1 Zweige Rosmarin

100gr rohe eingeweichte Cashe-
wkerne

2EL neutrales Öl

1 EL Agavensirup + Agavendicksaft
zum Beträufeln der
fertigen Canapès

1 EL naturtrüber Apfelsaft

Meersalz, frisch gemahlener
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Baguette in Fingerdicke Scheiben schneiden.

Olivenöl in Pfanne erhitzen und Brotscheibenvon beiden Seiten goldbraun braten (Knoblauchzehe und Schalotte grob klein schneiden und mitrösten).

Trauben mit Rosmarinzweigen in etwas Öl welzen und in Auflaufform ca. 20 min bei 160 grad garen.

Für die Cashecreme Cashews, neutales Öl, Agendicksaft, Apfelsaft, Meersalz und Pfeffer in der Küchenmaschine oder im Mixer zu eine Creme mixen.



REZEPT



REZEPTTITEL

Wirsing-Pilz-Strudel mit Pinienkernen, Karotten-Cardamom-Püree, gebratenem Rosenkohl, Cranberries & Balsamicojus

AUS DEM FEATURE

Vegane Weihnachten

KONTRIBUTOR

Claudia Gödke, Rike Schindler
▶ www.claudiagoedke.com
▶ www.notiers.de

SISTERMAG
N°16

ZUTATEN

Für den Strudel:

Neutales Olivenöl zum Braten

½ Wirsingkopf

500gr Champignons

100gr Pinienkerne

3 Schalotten

2 Knoblauchzehen

1 Zweig Rosmarin

½ Zitronen (Saft & Zeste)

Meersalz , frisch gemahlener
Pfeffer

Muskatnuss

125gr Alsan

Yufkateig

Karotten-Cardamom-Püree:

5 Karotten

ZUBEREITUNG

Für den Strudel:

Wirsing in feine Streifen, Champignons, Schalotten und Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten.

Wirsing in Olivenöl anrösten, 50 gr Alsan hinzufügen und alles solange brutzeln bis der Wirsing schön durchgeschmort ist. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Champignons in Olivenöl knusprig braten, Schalotten und Knoblauchzehen hinzufügen, 50 gr Alsan hinzufügen und alles mit Zitronensaft, Zitronenzeste, Salz, Pfeffer, Muskat und frischem Rosmarin abschmecken.

Wirsing, Champignonmasse und Pinienkerne vermischen.

Yufkateig ausrollen und bis auf 3 cm Rand alles mit



FORTSETZUNG

2 Kartoffeln

1 Messerspitze Cardomom

Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer

1Tl Tahin

100ml Gemüsebrühe

50gr Alsan

Balsamicojus:

Neutrales Öl zum anbraten

1 Bund Suppengrün

1 Handvoll getrocknete Pilze

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

2 EL Tomatenmark

Veganen Rotwein zum ablöschen

Thymian

Lorbeer

Wacholder

100ml Balsamicoessig

50g Alsan

Paprikapulver

Kümmel

der Wirsing-Champignonmasse belegen. Teigen zu eine Rolle formen und mit zerlassener Alsanbutter bestreichen.

Strudel für 20 min. bei 180grad im Ofen garen.

Karotten-Cardamom-Püree:

Karotten und Kartoffeln schälen und klein schneiden.

Karotten und Kartoffeln in Wasser kochen. Wenn weich gekocht absieben und mit Cardamom, Salz, Pfeffer, Tahin und Gemüsebrühe vermengen und aufmixen.

Balsamicojus:

Suppengrün und Ziebeln in Öl sehr scharf anbraten. Je mehr Röststoffe, desto mehr Aromen

Knoblauch mitrösten

Tomatenmark zugeben und mitrösten. Anschließend mit Rotwein ablöschen (so viel Rotwein zugeben bis das Gemüse knapp bedeckt ist)

Während der Rotwein einreduziert, müssen die Röststoffe vom Boden gekratzt werden. Anschließend wird Wasser dazu gegeben, bis das Gemüse bedeckt ist.



FORTSETZUNG

Nun die restlichen Gewürze, sowie die Balsamicoreduktion hinzufügen und alles 2h bei mittlerer Hitze kochen lassen. Ab und zu den Wasserstand checken und bei Bedarf Wasser hinzufügen. Nach 2 h das Gemüse aus der Jus aussieben und die Soße solange einreduzieren bis sie eine schöne Konsistenz hat. Nochmals abschmecken und evtl. nachwürzen.

Rosenkohlcranberriegemüse:

Kohl von Strunk befreien und die einzelnen Blätter lösen. Das übriggebliebene Innenleben halbieren und in Olivenöl anbraten. Blätter und Cranberries hinzufügen und mitgaren. 1l Alsan hinzugeben und alles einmal aufbrutzeln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.



REZEPT



REZEPTTITEL

Kalter Hund

AUS DEM FEATURE

Vegane Weihnachten

KONTRIBUTOR

Claudia Gödke, Rike Schindler

▶ www.claudiagoedke.com

▶ www.notiers.de

SISTERMAG
N°16

ZUTATEN

250gr Zartbitterschokolade

250gr Alsan

50gr brauner Zucker

250gr vegane Kekse

150gr Pistazien, getrocknete
Cranberries, Erdnüsse
(insgesamt)

ZUBEREITUNG

Schokolade und Alsan in Tof schmelzen. Zucker unterrühren. Kekse kleinbröseln und mit Pistazien, Cranberries und Erdnüssen unter die Schokomasse heben.