



## Vegetarische Bratensoße

### Zutaten für 4 Personen:

2 Zwiebeln  
2 Zehe Knoblauch  
1 Möhre  
150 g Sellerie  
2 EL Butter  
1 EL Tomatenmark  
1 EL Balsamico Essig  
1 EL Sojasoße  
80 ml Rotwein  
1 Lorbeerblatt  
1 EL Zucker  
400 ml Gemüsebrühe  
Pfeffer  
Salz

### Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Möhre schälen und fein hacken. Sellerie fein würfeln.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln in Butter dünsten, dann die Möhren zufügen und beides braun anrösten.
3. Tomatenmark zugeben und kurz mit anbraten. Mit Balsamico, Sojasoße und Rotwein ablöschen. Hitze reduzieren. Lorbeerblatt, Pfeffer, Zucker und Gemüsebrühe zufügen und die Soße mindestens 20 Minuten köcheln lassen.
4. Lorbeerblatt entnehmen. Soße mit einem Pürierstab oder in einem Mixer pürieren.
5. Soße erneut aufkochen lassen. Je nach Konsistenz der Soße etwas Gemüsebrühe zufügen, um die Soße flüssiger zu machen. Sollte die Soße hingegen zu flüssig sein, kann etwas Soßenbinder oder Mehl genutzt werden, um die Soße anzudicken.

### Nährwertangaben:

Kalorien: 83 kcal  
Eiweiß: 1 g  
Fett: 5 g  
Kohlenhydrate: 8 g