

## CHAMPIGNON-ROLLBRATEN MIT SÜßKARTOFFELPÜREE UND SESAMSAUCE



### CHAMPIGNON-ROLLBRATEN

Das Glutenmehl, Kräuter der Provence, Curry, Paprika edelsüß und Salz/Pfeffer (nach Geschmack) in ein Gefäß geben. Alles gut vermengen. Dann die Gemüsebrühe dazugeben und alles gut durchkneten, bis kein Wasser oder Mehl mehr zu sehen ist. Den Teig erst mal beiseite stellen.

Anschließend die Champignons in Scheiben schneiden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln kurz andünsten und anschließend die Champignons dazugeben und kurz anbraten. Dann die Petersilie und die gehackten Nüsse ebenfalls in die Pfanne geben und mit anbraten. Dann das Tahin (alternativ z.B. Sesammuß, Erd-nusscreme o.ä.) dazugeben und gut durchrühren. Am Ende das Paniermehl und Mehl dazugeben und schnell unterrühren, ohne dass Klumpen entstehen. Mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Den Seitan-Teig auf einem 50 cm langen Stück Backpapier – dieses sollte mit Pflanzenöl leicht eingefettet werden - ausrollen (etwa 20 X 20 cm). Dann die Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Den Rollbraten aufrollen und anschließend mit Backpapier umschließen/einrollen. Zwischendurch immer wieder leicht einfetten, damit der Teig nicht am Backpapier kleben bleibt. Den Rollbraten bei 160 °C (Umluft) für etwa 60 Minuten in den Backofen geben.

### SÜßKARTOFFELPÜREE

Die Süßkartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und anschließend in gesalzenem Wasser weichkochen (bis man mit einem Messer widerstandslos reinstechen kann). Die genaue Kochzeit hängt von der Größe der Kartoffelstücken ab und kann daher zwischen 20 bis 30 Minuten betragen. Das Kochwasser abgießen.

Dann Sojamilch, Pflanzenöl und Schnittlauch dazugeben und alles mit einem Kartoffelstampfer zu einem luftigen Püree weiterverarbeiten. Am Ende noch mit Salz/Pfeffer und Muskatnuss (etwa eine Messerspitze) abschmecken.

### SESAMSAUCE

Die pflanzliche Sahne und das Tahin in einen Topf geben und bei regelmäßigem Umrühren kurz aufkochen. Dann noch mit Salz/Pfeffer abschmecken – fertig...

Tierschutzverein für Hannover u.U. e.V.

Evershorster Straße 80

30855 Langenhagen

Tel.: 0511 / 973 398 - 0

E-Mail: [info@tierheim-hannover.de](mailto:info@tierheim-hannover.de)

[www.tierheim-hannover.de](http://www.tierheim-hannover.de)

[www.fb.com/tierheim.hannover](https://www.facebook.com/tierheim.hannover)

[www.youtube.com/tierheimtv](https://www.youtube.com/tierheimtv)

**Vegetarisches Restaurant Hiller**

Blumenstraße 3

30159 Hannover

Tel.: 0511 / 36 12 88

[www.restaurant-hiller.de](http://www.restaurant-hiller.de)

[www.fb.com/VegetarischesRestaurantHiller](https://www.facebook.com/VegetarischesRestaurantHiller)

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

#### CHAMPIGNON-ROLLBRATEN

200 g Glutenmehl | 300 ml Gemüsebrühe | 1 EL Senf (mittelscharf) | 1 EL Kräuter der Provence | 1 EL Paprika edelsüß | 1 EL Curry | 2 EL Pflanzenöl (z.B. Rapsöl) | Salz/Pfeffer | 400 g Champignons | 1 mittelgroße Zwiebel | 1 EL Petersilie (gehackt) | 2 EL gehackte Nüsse (z.B. Paranüsse) | 2 EL Tahin (Sesammuß) | 2 EL Paniermehl | 1 EL Mehl

#### SÜßKARTOFFELPÜREE

1,2 kg Süßkartoffeln | 200 ml Sojamilch | 2 EL Pflanzenöl (z.B. Rapsöl) | 2 EL Schnittlauch (gehackt) | Salz/Pfeffer/Muskatnuss

#### SESAMSAUCE

2 EL Tahin | 200 ml pflanzliche Sahne (z.B. Sojasahne) | Salz/Pfeffer

tierschutzverein  
für Hannover und Umgegend e.V.

Hiller  
Vegetarisches Restaurant



#### REZEPT IN FILMFORM

Einfach den QR-Code mit deinem Smartphone einscannen und schon kannst du dir die Zubereitung in Filmform anschauen!