Vegane Bolognese von Livio Aemmer

Mengen für 10 Personen
Reduzierte Menge, da gedacht ist, dass es noch andere Saucen dazu gibt.

Quelle: https://www.chefkoch.de/rezepte/855161190970424/Bolognese-vegan.html
Tags: Vegan
Gewürze: Paprika, Salz, Curry mild, Pfeffer

200 g Sellerie	
200 g Rüebli	
200 g Zwiebel	
300 g Soja Granulat (wie Hack)	
200 g Tomatenpuree	
2.0 dl Rotwein	
800 g gehackte Tomaten	(passierte Tomaten)

Die Sojaschnetzel in eine Schüssel geben und nach Packungsanleitung mit kochend heißem Wasser übergießen, umrühren und beiseite stellen. Möhren, Zwiebeln und Sellerie schälen und in sehr feine Stücke schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Gemüse zufügen und mit geschlossenem Deckel bei nicht zu großer Hitze etwa 5 - 7 Minuten anbraten.

Die Sojaschnetzel abseihen und ebenfalls in die Pfanne geben. Ohne Deckel kross anbraten. Das kann einige Zeit dauern, da die Sojaschnetzel viel Wasser gespeichert haben. Eventuell erfordert das Anbraten auch noch etwas mehr Öl.

Wenn das Sojageschnetzelte gut angebraten ist (jetzt ist auch eine gute Zeit, die Nudeln aufzusetzen), das Tomatenmark in die Pfanne geben und mit dem Soja-Gemüse-Mix verrühren. Mit Wein ablöschen und aufkochen. Die passierten Tomaten hinzugeben und weiterrühren. Mit den Gewürzen und dem Salz pikant abschmecken.

Jetzt ist die Bolognese fertig und kann mit den gekochten Nudeln zusammen serviert werden. Wer mag, kann die Soße noch mit etwas Sojamilch oder Sojasahne einkochen.