



# Fleischknödel mit Zwiebel-Pilz Topping, Orangen-Rotkraut und Kohlsprossen mit gerösteten Mandelsplittern

## Zutaten für 4 Personen

- 2 Packungen Vegavita Fleischknödel
- 150 ml Vegavita Rotwein
- 150 ml Orangensaft
- 5 Zwiebeln
- 100 g Champignons, fein geschnitten
- 600 g Rotkraut
- 500 g Kohlsprossen
- 2 Orangen, filetiert und gewürfelt
- 1 Zitrone
- 50 g geröstete Mandelsplitter
- 2 EL Risotto Reis
- 3 EL Vegane Butter
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Granatapfelmolasse
- 25 g Zucker
- Salz & Pfeffer
- ½ Zimtstange
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Gewürznelke
- 1 Sternanis

## Zubereitung

Rotkraut fein hobeln, einsalzen und mit Zitronensaft ordentlich verkneten.

In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen, fein geschnittene Zwiebel – ohne Farbe zu geben – anbraten. Zucker beigegeben, kurz mitbraten und mit Wein ablöschen. Rotkraut untermengen, mit Orangensaft aufgießen und Gewürze hinzufügen und zugedeckt dünsten.



Nach ca. 1 Stunde Kochzeit Risotto Reis zufügen und weitere 20 Minuten unter regelmäßigem Umrühren zugedeckt weiterdünsten. Knapp vor vollendeter Garzeit mit Orangenfilets vermischen, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und fertigdünsten.

In der Zwischenzeit vegane Butter erhitzen, Zucker und Zwiebel darin solange bei schwacher Hitze dünsten, bis die Zwiebel eine goldbraune Farbe angenommen haben und weich gedünstet sind. Erst dann die Champignons unterheben und weiterbraten bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Mischung eine leicht dunkelbraune karamellartige Farbe angenommen hat. Beiseite stellen und warmhalten.

Für die Kohlsprossen Olivenöl mit Granatapfelmolasse und 1 EL Wasser, Salz und Pfeffer gut verrühren. Kohlsprossen vierteln und mit der Marinade anmachen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 15 Minuten anrösten. Kurz vor dem Servieren die Kohlsprossen mit den gerösteten Mandelsplittern vermengen.

Knödel in siedendem Salzwasser nach Packungsanleitung kochen.

