

Rezept Mumme-Gulasch (vegan)

für 6 Personen

Zutaten:

100 g Sojawürfel
1 l Gemüsebrühe
6 EL Sojasoße
5 EL Mumme
2 Zwiebeln
Olivenöl zum Anbraten
500 g Pilze (Champignons, frisch oder aus der Dose)
250 g gehackte Tomaten (frisch oder aus der Dose)
500 ml vegan Sahne, ungesüßt
Salz, Pfeffer, Paprika scharf

Zubereitung:

Die Sojawürfel mit kochender Gemüsebrühe und der Sojasoße übergießen und 15 Minuten einweichen, dann abgießen. Die Zwiebeln in Olivenöl anbraten, dann die abgetropften Sojawürfel dazugeben und scharf anbraten. Die Pilze kleinschneiden und dazugeben, mit den Tomaten auffüllen und aufkochen. Die vegane Sahne und die Mumme dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

