

Veganer Block – verfeinert mit Rotkohlferment und Tomatenmark

vegan · glutenfrei



Rezeptur für ca. 300 g Mischung

Zubereitung 10 Minuten

Zutaten

250 g	Vegan Block (z. B. vegane Margarine oder vegane Butteralternative)	60 g	passierte Bio-Tomatensauce (= ca. 4 EL)
25 g	Kapern	3 g	fermentiertes Rotkohlpulver (= ca. 1 leicht gehäufter TL)
5 g	Knoblauch (= ca. 1 kleine Zehe)	1 g	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer (= ca. ¼ TL)
5 g	getrockneter Oregano (= ca. 2 gestrichene TL)	6 g	Ursalz (= ca. 1 gestrichener TL)
20 g	Tomatenmark, 3-fach konzentriert (= ca. 1 gehäufter EL)		
1 Prise	Chilipulver (= ca. ¼ TL, je nach gewünschter Schärfe)		

Zubereitung

Den Vegan Block etwa 1 Stunde vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit er weich werden kann.

Knoblauch schälen und grob hacken.

Kapern, Knoblauch, Oregano, Tomatenmark, Chilipulver, Tomatensauce, Rotkohlpulver, Pfeffer und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer oder im Thermomixer fein pürieren.

Den Vegan Block mit einem Handmixer cremig aufschlagen. Nach und nach die pürierte Mischung unterrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

Abfüllen

Den Rotkohl-Tomaten-Block mit einem Spritzbeutel in sterilisierte (im Backofen bei 145 °C erhitzte und wieder abgekühlte) Gläser füllen.

Gläser mit ebenfalls sterilisierten Deckeln (zuvor in kochendem Wasser erhitzt) verschließen.

Im Kühlschrank aufbewahren.

Haltbarkeit: 5–6 Monate.

Kulinarischer Tipp

Der Rotkohl-Tomaten-Block eignet sich hervorragend als aromatischer Aufstrich für Brot. Durch das fermentierte Rotkohlpulver bekommt er eine würzige Note, die besonders gut zu mediterran zubereitetem Gemüse passt. Auch vegane und vegetarische Gerichte lassen sich damit verfeinern und abrunden.