

## Veganer (Auberginen/rote Bete) Sahne-„Matjes“



### Für die Marinade

1 rote Zwiebel  
 3 EL (o. 2 Sushi-Blätter) Nori-Algen  
 200 ml Apfelessig  
 250 ml Weißwein  
 70 g Rohrzucker  
 2 TL Salz  
 2 Lorbeerblätter  
 0,5 EL Wacholderbeeren  
 0,5 EL schwarze Pfefferkörner  
 1 EL helle Senfsamen  
 400 ml Wasser

Alle Zutaten für die Marinade in einem Topf kurz aufkochen und ziehen lassen, anschließend Abseihen. Kann auch gut ein, zwei Tage davor vorbereitet werden.

**2 Auberginen** waschen und in 0,5 cm breite Streifen (längs der Aubergine) schneiden. In gesalzenem Wasser garen, aber nicht zu Matsch verkochen. In der Marinade einlegen.

### Für die Bratkartoffeln

Gedämpfte Kartoffeln vom Vortag

1 rote Zwiebel  
 100 g Räuchertofu  
 2 Frühlingszwiebeln  
 Margarine

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel & Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und Räuchertofu würfeln. 2 EL Margarine in zwei Pfannen erhitzen. Zwiebeln in einer Pfanne glasig dünsten, danach Räuchertofu hinzufügen. In einer zweiten Pfanne (ebenfalls 2 EL Margarine rein) die Kartoffeln Scheibe für Scheibe einlegen und von beiden Seiten knusprig anbraten. Wenn alle Kartoffeln angebraten sind, Zwiebel und Tofu unterheben und mit Frühlingszwiebeln besteuern.

### „Sahne-Dipp“

300 g Sojajoghurt  
 100 ml Sojasahne  
 100 g Essiggurken  
 1 Apfel  
 1 rote Zwiebel  
 0,5 Bund Dill

Salz, Pfeffer, Essiggurkenwasser, evt. etwas Zitronensaft

Sojajoghurt und Sojasahne verrühren und zur Seite stellen. Die Essiggurken in Scheiben schneiden, Apfel und Zwiebel fein schneiden und den Dill hacken. Alle Zutaten für den Dip in eine Schüssel geben und mit der Sojajoghurt-Sahne-Mischung vermengen. Etwas ziehen lassen.

Die Auberginen aus der Marinade nehmen, abstreifen und abtropfen lassen. In den Dip geben und vorsichtig vermengen. Ggf. grob gewürfelte Rote Bete mit unterheben (gegart gekauft oder selbst im Ofen backen – aber keine sauer eingelegten). Mit den Bratkartoffeln anrichten und servieren.

Nach Belieben mit Kräutern oder selbstgemachtem Kräuteröl garnieren.