

*Ein leichtes Weihnachts- oder  
Neujahrssessen ohne Stress!*

**PILZTERRINE vegan**

Für 4 Personen



**Zutaten**

4 dl	Gemüsebouillon
2 dl	Vegane Schlagcreme (Vegusto) oder anderer Vegi – Rahm
6 g o.mehr	Agar Agar (Betty Bossi, im Coop gekauft)
700 g	frische Pilze (Champignons, Kräuterseitlinge,...)
1	Schalotte, gehackt
2	Knoblauchzehen, gehackt
Je ½ Päckli	flacher Peterli (italienischer) und Schnittlauch (Alternative: einige Thymianzweige)
	Salz, Pfeffer, Paprikapulver (mild), Gewürzmischung nach Geschmack

## Zubereitung

### Pilze

Knoblauch und Schalotte andämpfen. Pilze rüsten und in dünne Scheiben schneiden. In die Pfanne zu Knoblauch und Schalotte geben. Weichkochen, austretende Flüssigkeit einkochen lassen. Pilze (mit Knobli + Schalotte) in einem Sieb abtropfen und anschliessend auf einem Küchenpapier trocknen lassen. Pilze in eine Schüssel geben und mit dem Peterli und dem Schnittlauch mischen. Würzen nach Geschmack (kein Salz, da wieder Wasser aus dem Pilzen austreten würde).

### Flüssigkeit

Bouillon und Schlagcreme aufkochen und auf 4-5 dl reduzieren. Würzen (Salz,...)  
Agar Agar in wenig Flüssigkeit auflösen und dazugeben. Flüssigkeit noch einmal für 1-2 Min. aufkochen und abkühlen, nicht fest werden lassen.  
Da Agar Agar je nach Fabrikat eine andere Dosierung braucht, kann eine Dosierprobe gemacht werden: etwas von obiger Flüssigkeit auf einen kleinen Teller geben und in den Kühlschrank stellen. Nach ½ - 1 Minute sollte die Flüssigkeit fest werden. Falls nicht: Agar Agar – Dosierung erhöhen.

### Terrine fertigstellen

Terrine-/Cakeform von ca. 1 Liter Inhalt innen mit Wasser anfeuchten und mit Frischhaltefolie glatt auskleiden. Etwas Pilz-/Rahm-Flüssigkeit einfüllen (den Boden decken) und in den Kühlschrank stellen. Wenn die Flüssigkeit angezogen hat, die Pilzmischung in mehreren Schichten einfüllen. Zwischen den Schichten jeweils etwas Flüssigkeit einfüllen. Mit der Flüssigkeit abschliessen und glattstreichen. Fertige Terrine ca. 4 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

Ergibt eine ca. 800 g schwere Terrine.

### Serviervorschlag

Wer Stress vermeiden will, kann im Voraus oder einen Tag zuvor zubereiten:

- Warme Suppe, z.B. Kartoffelsuppe
- Pilzterrine mit Sugo (kalt oder lauwarm)
- Salat (Nüssli-, ...), Brot
- Dessert



*Guten Appetit  
und frohe Festtage ohne Tierleid!*

