

Tomaten-Rabbit

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 3 EL Margarine
- 1 EL Stärke
- 6 EL Mehl
- 1 1/2 T Sojamilch
- 1 EL Senf
- 3 EL Essig
- 3-4 EL Hefeflocken
- 2-3 EL Tomatenmark
- 1 TL Salz

- Margarine zerlassen.
- Stärke und Mehl einrühren.
- Mit etwas Sojamilch glattrühren.
- Restliche Zutaten dazugeben, aufkochen lassen.
- Das Rabbit wird heiß auf getoastetem Weißbrot (weissbrot/) gegessen.



Anmerkung: Rabbit bedeutet nicht "Kaninchen"; es handelt sich um die vegane Version eines Walisischen Gerichts, Welsh Rabbit (eigentlich: Welsh Rarebit).