Vegane Gänsekeule aus Austernpilzen (für 10 Personen)

Zutaten

- 2.500 g Austernpilze/Champignons
- 20 Lagen Reispapier (Tipp: Reispapier mit Hauptbestandteil Reis / Reismehl geben den Chrunch)

Austernpilz-Gewürzmischung

- 15 EL Sojasauce
- 2,5 TL Beifuß
- 5 TL Paprikapulver, edelsüß
- 15 EL geschmacksneutrales oder Butteröl
- 2,5 TL Knoblauchpulver
- Etwas Apfelsaft
- Etwas braune Grundsoße

Marinade

- 10 EL geschmacksneutrales oder Butteröl
- 2,5–5 TL Salz
- 2,5 EL Tomatenmark
- 2,5 TL schwarzer Pfeffer
- 5 EL Ahornsirup

Zubereitung

1. **Austernpilze vorbereiten:** Die Austernpilze mit einem Pinsel putzen und in dünne Fäden rupfen. Falls andere Pilze verwendet werden, in Stifte schneiden. In eine große Schüssel geben. Alle Zutaten der Austernpilz-Gewürzmischung miteinander verrühren, über die Austernpilze geben und gut vermischen.

2. **Anbraten:** Die gewürzten Austernpilzfäden in eine Pfanne geben und ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

3. **Reispapier wickeln:** Reispapier mit Wasser befeuchten, bis es weich und biegsam ist. Die Pilzmasse auf das befeuchtete Reispapier legen, eventuell ein Stäbchen durch die Mitte der Pilzmasse stecken und das Reispapier von oben nach unten und anschließend seitlich zusammenfalten. Die Keule in eine zweite Lage feuchtes Reispapier wickeln, damit sie stabil bleibt, und auf ein Backblech legen.

4. **Marinieren und Backen:** Alle Zutaten der Marinade in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Keulen beidseitig mit der Marinade bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze ca. 20–30 Minuten backen, bis sie schön knusprig sind. Zwischendurch nachpinseln, sodass auch das Tomatenmark drauf haftet.