

Sehr geehrte Damen und Herren,



die Zeit der besinnlichen Tage ist angebrochen, der Winter naht und während uns draußen an manchem Morgen ein eisiger Wind um die Nase weht, möchten wir uns die Zeit nehmen, Ihnen von Herzen ein frohes Weihnachtsfest zu wünschen.

In diesen Tagen, in denen die Lichter in den Fenstern einen warmen Schein verbreiten und der Duft von Zimt und Tannennadeln die Sinne betört, blicken wir gerne und dankbar auf die vergangenen Monate zurück.

Die Kapitalmärkte waren auch in diesem Jahr so bewegt wie eine winterliche Schneelandschaft im Sturm. In diesem Schneegestöber galt es, den Überblick zu behalten und mit Verantwortung, Umsicht und Erfahrung zu handeln.

Wie in einem ausgewogenen Rezept galt es die verschiedenen Zutaten des Finanzgeschehens zu einem schmackhaften Ganzen zu vereinen. Und so wie ein köstliches Rezept aus sorgfältig ausgewählten Zutaten und Liebe zubereitet wird, so schätzen wir die einzigartige Mischung aus Zusammenarbeit und Vertrauen, die unsere Partnerschaft mit Ihnen so besonders macht.

Um Ihnen eine kulinarische Anregung für die Feiertage zu geben, haben wir unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gefragt, was sie an Weihnachten am liebsten kochen und im Kreise ihrer Familie genießen. Unsere geschätzte Kollegin Jessica Ellis möchte ihr

Lieblingsrezept mit Ihnen teilen: ihren köstlichen veganen Linsenbraten! Stellen Sie sich saftige braune Linsen vor, verfeinert mit aromatischen Gewürzen und umhüllt von einer knusprigen Kruste. Dieser Linsenbraten ist nicht nur ein Fest für die Geschmacksknospen, sondern auch eine wunderbare fleischlose Alternative für alle, die sich nach pflanzlichen Genüssen sehnen. Ein wahres Fest für den Gaumen und eine Hommage an die Vielfalt der veganen Küche. Ein Gericht voller Leidenschaft: so wie Sie es von der VERMÖGENSKULTUR AG gewohnt sind.



Möge das kommende Jahr so inspirierend und erfüllend sein wie eine verschneite Landschaft, die sich im Glanz der Weihnachtslichter spiegelt. Für Ihre Treue und Ihr Vertrauen danken wir Ihnen herzlich. Es ist uns eine Freude, mit Ihnen zusammenzuarbeiten und gemeinsame Erfolge zu teilen.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen und Ihren Lieben eine besinnliche Weihnachtszeit voller Liebe, Freude und Harmonie. Das neue Jahr 2024 möge Ihnen Glück, Gesundheit und viele erfolgreiche Momente bringen.

Herzlichst
Ihr Stephan Simon

DER BESTE VEGANE LINSENBRATEN FÜR IHR WEIHNACHTSMENÜ

Ein festliches Rezept unserer Hobbyköchin Jessica Ellis, seit 2011 im Team der VERMÖGENSKULTUR AG.

Mit meinem veganen Linsenbraten werden Sie die ganze Familie begeistern, denn er schmeckt sogar „eingefleischten“ Bratenfans ausgezeichnet. In Kombination mit der köstlichen Sauce ist der Braten die perfekte fleischlose Alternative für Ihr Weihnachtsmenü. Der Braten kann auch wunderbar kalt als Pflanzlerl auf einer Scheibe Brot oder als Sandwichbelag verzehrt werden.



Zubereitung des Bratens: Linsen entweder 50 Minuten kochen oder über Nacht einweichen und dann 25 Minuten kochen. Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen, Karotte schälen und in Stücke (1 cm) schneiden, Zwiebel halbieren, Champignons putzen und halbieren. Linsen, Karotte, Zwiebel, Knoblauch, Champignons, Linsen, Walnüsse, Haferflocken, Leinsamen, Tomatenmark, Sojasauce, Kräuter, Salz und Pfeffer in eine Küchenmaschine (mit Zerkleinerungs- Mixfunktion) geben und zerkleinern/mixen lassen, bis eine homogene Masse entsteht. Kastenkuchenform (25 cm) einfetten und mit Backpapier auslegen, sodass es an beiden Seiten übersteht. Die Linsen-Gemüse-Masse in die Kastenkuchenform füllen und glattstreichen. Linsenbraten 30 Minuten bei 180 Grad im Backofen (Umluft) backen lassen. Preiselbeeren und Tomatenketchup glattrühren und so die Glasur herstellen. Linsenbraten aus dem Ofen holen, die Oberseite mit der Glasur bestreichen, zurück in den Ofen stellen und bei 180 Grad (Umluft) 20 Minuten weiter backen. Nach Ende der Backzeit den Linsenbraten aus dem Ofen holen und ca. 10–15 Minuten abkühlen lassen. Anschließend den Braten mit Hilfe des überstehenden Backpapiers aus der Form heben und in Scheiben schneiden.



Zubereitung der Soße: Zwiebel in feine Würfel schneiden, Knoblauch pressen. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin glasig werden lassen, Knoblauch dazu geben. Tomatenmark hinzufügen, anrösten und mit Mehl bestäuben. Rühren, damit eine homogene Masse entsteht. Mit Sojasauce ablöschen, kurz aufkochen lassen. Heißes Wasser, Lorbeerblätter, Pfeffer, Piment und Zimt dazu geben. Bei geschlossenem Deckel 15–20 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Anschließend durch ein feines Sieb passieren, frische Petersilie hinzufügen und heiß zum Linsenbraten servieren. Als Beilagen passen beispielsweise Kartoffelpüree und Brokkoli oder auch Kartoffelknödel mit Rotkohl zum veganen Braten.



Zutaten Linsenbraten:

- 200 g braune Linsen
- 1 mittelgroße Karotte
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Champignons
- 200 g Walnüsse (alternativ oder gemischt: Sonnenblumenkerne)
- 75 g Haferflocken
- 2 EL Leinsamen
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Sojasauce vegan
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 EL getrockneter Rosmarin
- 1 EL frische Petersilie
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer

Zutaten Glasur:

- 2 EL Preiselbeeren (im Glas)
- 2 EL Tomatenketchup

Zutaten Sauce:

- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Tomatenmark
- 2 EL Mehl
- 3 EL Sojasauce vegan
- 300 ml heißes Wasser
- 2 Lorbeerblätter
- ¼ TL Pfeffer
- 4 Körner Piment
- 1 Prise Zimt
- 2 EL frische Petersilie

IMPRESSUM

VERMÖGENSKULTUR AG
Gesellschaft für Familienvermögen und Stiftungen
Kopernikusstraße 9
81679 München

T +49 (0)89 - 410 73 14 - 0
F +49 (0)89 - 410 73 14 - 20

E-Mail info@vermoegenskultur-ag.de
Web www.vermoegenskultur-ag.de

Portraitbild Stephan Simon: © Stefan Winterstetter

EU-DATENSCHUTZVERORDNUNG

Die aktualisierte Datenschutzerklärung der VERMÖGENSKULTUR AG können Sie unter <https://www.vermoegenskultur-ag.de/datenschutzerklaerung/> einsehen und herunterladen. Hier finden Sie auch die Möglichkeiten zur Abmeldung unseres Newsletters.

