Vegane Bœf-Bourguignon-Klopse mit Schupfnudeln

Zeit gesamt
1h 15min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Karotten	2 St.
Champignons, braun	350 g
Zwiebeln, gelb	2 St.
Knoblauchzehen	3 St.
Thymian, frisch	15 g
Lorbeerblätter, getrocknet	3 St.
Räuchertofu	100 g
Öl	4 EL
Rotwein, lieblich	500 ml
Gemüsebrühe	1 L
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Vemondo vegane Burger Pattys	4 St.
Speisestärke	3 EL
Paniermehl	60 g
Petersilie, frisch	15 g
Vemondo vegane Schupfnudeln	500 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, großer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne, Schaumlöffel, Küchenpapier, Küchengarn

1. Karotten waschen, Enden entfernen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und vierteln. Zwiebeln halbieren und schälen. Knoblauchzehen schälen. Thymian waschen, trocken schütteln und mit Lorbeerblättern mithilfe von Küchengarn zusammenbinden. Räuchertofu fein würfeln.

2. In einem Topf 2 EL Öl bei mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch ca. 3 Min. darin dünsten. Räuchertofu zugeben und ca. 3 Min. anbraten. Champignons, Karotten, Rotwein, Gemüsebrühe, Thymian und Lorbeer hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bœf Bourguignon ca. 40 Min. köcheln lassen.

3. In einer Schüssel Vemondo Patties zerkleinern. 1 EL Speisestärke, Paniermehl, Salz und Pfeffer zugeben und zu einer glatten Masse verkneten. Hände anfeuchten und aus der Masse walnussgroße Klopse formen. Klopse mit einem Schaumlöffel vorsichtig in das Bœf Bourguignon hineingleiten lassen. Klopse auf niedriger Stufe ca. 20 Min. garen.

4. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. In der Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Schupfnudeln darin ca. 5 Min. anbraten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

5. In einer Schüssel 2 EL Stärke mit 3 EL kaltem Wasser verrühren. Stärke unter ständigem Rühren in das Bœf Bourguignon geben und weitere ca. 2 Min. kochen. Bœf Bourguignon mit Schupfnudeln auf Tellern servieren. Mit frischer Petersilie garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt ganz weihnachtlich auch eine Preiselbeerbirne.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	725 kcal
Kohlenhydrate	84 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	22 g