

# Vegane Königsberger Klopse in sämiger Zitronen-Kapernsauce, Petersilienkartoffelpüree und Roter Bete



Zeit gesamt

1h 30min



Zubereitungszeit

1h 15min



Schwierigkeit

Mittel

## Zutaten

für 4 Portionen

Thymian, frisch 5 g

Knoblauchzehen 3 St.

Zwiebeln, gelb 8 St.

Salz

Tofu, natur 400 g

Kapern 3.5 EL

Vemondo veganes Hack 500 g

Speisestärke 2 EL

Piment

Muskatnuss, gemahlen

Pfeffer, schwarz gemahlen

Gemüsebrühe 1.5 L

Sojasauce 2 EL

Öl 1 EL

Kartoffeln, mehligkochend 1 kg

Weißwein, trocken 250 ml

Margarine, vegan 3 EL

Zucker 5 EL

Petersilie, frisch 10 g

Sojadrink 350 ml

Rote Bete, vorgegart 4 St.

Weizenmehl, Type 405 1 EL

Zitronen 1 St.

## Zubereitung



### Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Teller, hohes Gefäß, kleiner Topf, mittlerer Topf, großer Topf, Backblech mit Backpapier, Kartoffelstampfer, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Backofen auf 225 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Thymain waschen und trockenschütteln. Knoblauchzehen schälen. In einer Auflaufform ungeschälte Zwiebeln, Knoblauch, Thymian und Salz vermengen und im Ofen ca. 35 Min. backen.
2. 1 TL Kapern grob hacken. In einer Schüssel Tofu fein zerdrücken. Vemondo veganes Hack, Speisestärke, Piment, Muskatnuss, Kapern, Sojasuce, 1 EL Öl, Salz und Pfeffer zugeben und zu einer glatten Masse verkneten. Hände anfeuchten und aus der Masse walnussgroße Klopse formen.
3. In einem Topf 1,5 l Gemüsebrühe aufkochen und Klopse mit einem Schaumlöffel vorsichtig hineingleiten lassen. Temperatur reduzieren und Klopse bei niedriger Stufe ca. 20 Min. garen. Fertige Klopse mit dem Schaumlöffel herausheben und auf einem Teller beiseitestellen.
4. Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt ca. 20–25 Min. kochen. Anschließend mithilfe des Deckels abgießen und im Topf leicht ausdampfen lassen.
5. Zwiebeln aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen. Äußere Schicht der Zwiebel entfernen und die Zwiebeln in Spalten schneiden.
6. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Sojadrink und 2 EL Margarine zu den Kartoffeln in den Topf geben und mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
7. Rote Bete trocken tupfen und mit einem kleinen Löffel aushöhlen. In die ausgehöhlten Beten Petersilienkartoffelpüree füllen. Danach im Backofen für ca. 5 Min. backen.
8. Für die Sauce in einem Topf 1 EL Margarine auf mittlerer Stufe schmelzen, Mehl unter Rühren hinzugeben. So lange rühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Nach und nach 250 ml Gemüsebrühe hineinrühren, bis eine sämige Konsistenz entsteht.

Sobald die Sauce anfängt zu kochen, Hitze reduzieren und ca. 1 Min. köcheln lassen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. 3 EL Kapern zur Sauce geben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

9. Vegane Königsberger Klopse in der Sauce erwärmen. Rote Bete mit Petersilienkartoffelpüree vorsichtig aus dem Ofen nehmen und mit Schmorzwiebeln auf Teller angerichtet servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1040 kcal
Kohlenhydrate	110 g
Eiweiß	35 g
Ballaststoffe	12 g
Fette	38 g