Veganes Pilzgulasch mit Rotkohl und Klößen

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Steinpilze, getrocknet	40 g
Karotten	4 St.
Gemüsezwiebeln	1 St.
Champignons, braun	400 g
Räuchertofu	175 g
Öl	4 EL
Tomatenmark	3 EL
Sojasauce	2 EL
Senf	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zucker	
Rotwein, trocken	150 ml
Gemüsebrühe	250 ml
Rotkohl aus dem Glas	500 g
Mini Klöße	800 g
Petersilie, frisch	10 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf, großer Topf, große Pfanne

1. In einer Schüssel getrocknete Steinpilze mit 400 ml heißem Wasser übergießen und ca. 10 Min. quellen lassen. Karotten waschen, schälen und grob würfeln. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und vierteln. Räuchertofu grob würfeln. Getrocknete Steinpilze in ein Sieb abgießen, Wasser dabei auffangen. Pilze leicht trocken tupfen.

2. In einem Topf 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Karotten, Zwiebel und Pilze darin ca. 3 Min. anbraten. Getrocknete Steinpilze, Räuchertofu und 3 EL Tomatenmark zugeben. Nochmals ca. 2 Min. braten. Mit 2 EL Sojasauce, 1 EL Senf, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit Rotwein ablöschen und ca. 3 Min. aufkochen. Anschließend mit Gemüsebrühe und Steinpilzwasser auffüllen. Auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. köcheln lassen.

3. Währenddessen in einem Topf Rotkohl mit 2 EL Wasser vermengen. Rotkohl auf mittlerer Stufe erwärmen. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Mini Klöße darin ca. 5 Min. goldbraun anbraten.

4. Zum Servieren Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Pilzgulasch abschmecken. Mit Rotkohl und Kartoffelklößen servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wenn dein Pilzgulasch zu flüssig ist, verrühre 1 TL Speisestärke mit etwas Wasser und rühre sie in das Gulasch ein. Anschließend ca. 3 Min. köcheln, bis die Sauce etwas

dickflüssiger wird.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	549 kcal
Kohlenhydrate	85 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	13 g