

Rezept

Vegane Kloss mit Soss

Ein Rezept von Vegane Kloss mit Soss, am 29.05.2023

Zutaten

Für die Sauce

1 TL getrocknete Steinpilze	1 kleine Zwiebel
1 Möhre	100 g Knollensellerie
1 EL Öl	Salz
1 TL Tomatenmark	100 ml veganer Rotwein
250 ml Gemüsebrühe	1 TL Zuckerrübensirup
1 Lorbeerblatt	2 TL Sojasauce
1 gehäufter TL dunkle Misopaste	Pfeffer

Für die Klösse

1 Scheibe Mischbrot	1 EL Öl
400 g Pellkartoffeln vom Vortag (vorwiegend festkochend)	Salz
30 g Kartoffelstärke (nach Bedarf mehr)	30 g Hartweizengrieß
	gehackte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal, 11 g F, 10 g EW, 65 g KH

Zubereitung

1. Für die Sauce die Steinpilze in kleine Stückchen schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Möhre und Sellerie putzen, schälen und klein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel, Möhre und Sellerie darin ca. 5 Min. anschwitzen. Salz und Pilze zugeben und alles bei großer Hitze unter Rühren 5 Min. rösten, bis das Gemüse leicht gebräunt ist. Tomatenmark einrühren und 1 Min. mitrösten. Mit Wein ablöschen und bei großer Hitze einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Brühe, 250 ml Wasser, Sirup, Lorbeerblatt und Sojasauce zufügen, aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze 40 Min. köcheln lassen.
2. Inzwischen für die Klösse das Brot würfeln und im Öl in einer Pfanne hellbraun anrösten. Auf Küchenpapier entfetten. Die Kartoffeln pellen und mittelfein reiben. In einer Schüssel mit 1 TL Salz, Grieß und Stärke zu einem Teig mischen. Sollte er zu stark kleben, noch etwas mehr Kartoffelstärke zugeben. Den Teig in sechs Portionen teilen. Jede zu einer Kugel formen, flach drücken, ein Sechstel der Brotwürfel hineingeben, den Teig darüber verschließen und rund formen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser bis knapp unter dem Siedepunkt erhitzen und den Backofen auf 50° vorheizen. Die Klösse in zwei Portionen nacheinander im heißen, aber nicht kochenden Wasser in ca. 15 Min. gar ziehen lassen. Fertige Klösse mit einer Schaumkelle herausnehmen und in einer Schüssel im Ofen warm halten.

3. Lorbeerblatt aus der Sauce fischen und die Sauce glatt pürieren. Bei großer Hitze offen einkochen lassen, bis sie schön sämig ist. Misopaste einrühren, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Klößen servieren. Nach Belieben mit gehackter Petersilie bestreuen.