

Rezept

Vegane Königsberger Klopse

Ein Rezept von Vegane Königsberger Klopse, am 25.04.2024

Zutaten

400 g Seitan (fertig gekauft oder selbst gemacht; siehe Tipp)	1 Weizenbrötchen
1 EL neutrales Pflanzenöl	1 mittelgroße Zwiebel
2 TL Agar-Agar (falls nötig mehr)	2 EL Hefeflocken (siehe Tipp)
1 EL Weizenmehl (falls nötig mehr)	1 TL Speisestärke
3 Lorbeerblätter	650 ml Gemüsebrühe
2 EL Weizenmehl	1 EL vegane Margarine
30 g Kapern	100 ml Weißwein (ersatzweise Wasser und 1-2 EL Weißweinessig)
Kapernsud	5 EL Pflanzensud
Salz	1 EL Agavendicksaft
	gemahlener weißer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Für die Klopse den Seitan in grobe Stücke schneiden. Das Brötchen grob würfeln, 5 Min. in Wasser einweichen und gut ausdrücken. Beides in der Küchenmaschine zu einer bröseligen Masse verarbeiten.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer kleinen Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin in 2-3 Min. glasig anschwitzen.
3. Die Zwiebelwürfel zusammen mit Hefeflocken, Agar-Agar, Stärke und Mehl in die Seitanmasse rühren und alles in der Küchenmaschine gut vermischen. Sollte sich der Teig nicht fest genug anfühlen, noch etwas Agar-Agar und Mehl hinzugeben. Zwölf golfballgroße Klöße formen, dabei gut zusammendrücken und bis zum Garen in den Kühlschrank stellen.
4. Für die Sauce die Gemüsebrühe mit den Lorbeerblättern aufkochen und die Hitze reduzieren. Die Klöße hineingeben, bei kleinster Hitze ca. 15 Min. ziehen lassen und mit einem Schaumlöffel herausnehmen.
5. In einem weiten Topf die Margarine schmelzen, das Mehl einrühren und goldgelb anschwitzen, aber nicht braun werden lassen. Mit dem Weißwein und der Gemüsebrühe ablöschen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Kapern und Sahne zugeben und die Sauce mit Kapernsud (Menge nach Geschmack), Agavendicksaft, Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

6. Die Klöße zurück in die Sauce geben und kurz ziehen lassen. Vor dem Servieren die Lorbeerblätter entfernen. Dazu passen Salzkartoffeln.