

## Rezept

# Vegane Leberwurst aus weißen Bohnen

Ein Rezept von Vegane Leberwurst aus weißen Bohnen, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1 Dose</b> weiße Bohnen (265 g Abtropfgewicht)	<b>1</b> Zwiebel
<b>1 EL</b> neutrales Öl	<b>150 g</b> Räuchertofu
<b>2 EL</b> Rote-Bete-Saft	<b>1 EL</b> mittelscharfer Senf
<b>1 - 2 TL</b> Liquid Smoke	<b>1 EL</b> Sojasauce
<b>1 EL</b> Worcestershire-Sauce	<b>2 Tasse</b> getrockneter Majoran
<b>½ TL</b> gemahlener Piment	<b>½ TL</b> gemahlener Koriander
<b>1 TL</b> Rauchsatz	Salz
gemahlener Pfeffer	<b>4 EL</b> Pflanzensahne
<b>1 Bund</b> Petersilie	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 3 Gläser (à 150 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal | **Haltbarkeit** gekühlt 1 Woche

## Zubereitung

1. Die Bohnen in ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen, fein hacken und in einem Topf im Öl glasig dünsten. Die Bohnen hinzufügen und unter Rühren bei mittlerer Hitze 2-3 Min. erwärmen.
2. Den Tofu zerkrümeln und mit der Bohnenmischung in einen hohen Rührbecher geben. Rote-Bete-Saft, Senf, Liquid Smoke, Soja- und Worcestershiresauce, Majoran, Piment, Koriander, Rauchsatz, Salz und Pfeffer dazugeben. Die Pflanzensahne hinzufügen.
3. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blätter von den Stielen zupfen und ebenfalls in den Rührbecher geben. Alles mit dem Stabmixer grob oder fein pürieren, je nach gewünschter Konsistenz.
4. Die Masse in Twist-off-Gläser füllen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.