



Königsberger Klopse mit Kapernsauce

Zutaten:

Mise en place:

Für die Klopse:

Zubereitung:

400 g Naturtofu

Den Tofu in Küchenpapier wickeln und zwischen zwei Schneidebrettern legen. Mit etwas schwerem beschweren und 15-20 Min. auspressen. Danach grob würfeln.

1 altbackenes Brötchen (vom Vortag)
150 ml lauwarmen, ungesüßter
Hafermilch

Brötchen grob würfeln, mit lauwarmen Hafermilch übergießen und etwa 10 Min. einweichen lassen. Anschließend gut ausdrücken.

1 Zwiebel (fein würfeln)
Pflanzenöl

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin 3-4 Minuten andünsten.

2 TL mittelscharfer Senf
1 EL Sojamehl
1 TL Salz
1 EL Hefeflocken
Pfeffer

Das eingeweichte Brötchen, den Tofu die Zwiebeln und die Gewürze in eine hohe Rührschüssel geben. Alles mit einem Stabmixer grob pürieren.

25 g Semmelbrösel
½ EL gehackter Petersilie

Zum Schluß Semmelbrösel und Petersilie zufügen und noch einmal durchmischen.
Aus der Masse mit feuchten Händen 16 Klöße formen und auf einem Teller kühl stellen.

700 ml Gemüsebrühe
2 Lorbeerblätter

Gemüsebrühe und Lorbeerblatt aufkochen, Hitze etwas reduzieren und die Klöße vorsichtig hineinheben. Im leicht köchelnden Brühe ca. 10-12 Min. garen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf einem Teller beiseitestellen.

Sauce:

35 g vegane Butter
40 g Dinkelmehl

Butter in einem Topf zerlassen und mit Mehl bestäuben
und 2-3 Minuten unter Rühren anschwitzen.

½ L Gemüsebrühe

Gemüsebrühe mit einem Schneebesen einrühren.
(vorsicht das sich klein Klümpchen bilden)

150 g Hafercuisine

Hafercuisine einrühren, alles aufkochen und bei
schwacher Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen.

30 g Kapern
1-2 EL Zitronensaft
2 TL Ahornsirup
Salz
Pfeffer

Kapern, Zitronensaft, Ahornsirup dazugeben und mit
Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Klopse direkt in der Sauce servieren oder vorher
nochmals in einer Pfanne anbraten.

Dazu passen Petersilienkartoffeln.

Viel Spaß beim Nachkochen!