

Königsberger Klopse



Zutaten

Für 4 Personen

Klopse:

1 helles Brötchen
etwas ungesüßter Sojadrink
200 g Tofu, Natur
200 g Räuchertofu
1 Zwiebel, fein gehackt
1 El Senf
3 El Kichererbsenmehl
3-4 El Petersilie, gehackt

Brühe:

1 l Gemüsebrühe
1 große Zwiebel
2 Lorbeerblätter
4 Pimentkörner
3 Gewürznelken

Kapernsoße:

50 g Margarine
3 El Weizenmehl
350 ml Brühe (s.o.)
200 ml Hafercuisine
Saft von einer ½ Zitrone
2 Tl Agavendicksaft
Muskatnuss
Salz, Pfeffer nach Geschmack
3-4 El Kapern
½ Bund Petersilie

Zubereitung

Klopse:

Das Brötchen klein würfeln und in lauwarmem Sojadrink ca. 5 Minuten einweichen lassen und danach gut ausdrücken. Den Tofu zwischen Küchenpapier trocken tupfen und dann in einem Mixer fein pürieren. Gehackte Zwiebeln, Kichererbsenmehl, Semmelbrösel, Petersilie, etwas Salz, Pfeffer und das eingeweichte Brötchen hinzugeben. Alles gut mit den Händen vermengen und zu einem glatten Teig kneten. Aus der Masse 12-14 Klopse formen und fest zusammendrücken.

Brühe:

Die Zutaten der Brühe aufkochen und die Klopse darin 15 Minuten leicht sieden lassen. Danach vorsichtig mit dem Schaumlöffel herausholen.

Kapernsoße:

Aus Margarine und Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Die Brühe langsam einrühren und aufkochen lassen. Die Petersilie fein hacken und mit Hafercuisine, Zitronensaft, Agavendicksaft, Muskat, Kapern vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gegebenenfalls die Soße mit Brühe verlängern, falls die Soße zu dickflüssig ist.