



# Vegane Königsberger Klopse in sämiger Zitronen-Kapernsauce, Petersilienkartoffelpüree und Roter Bete



Zeit gesamt  
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit  
👉 1h 15min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Mittel

## Zutaten

für 4 Portionen

Thymian, frisch	5 g
Knoblauchzehen	3 St.
Zwiebeln, gelb	8 St.
Salz	
Tofu, natur	400 g
Kapern	3.5 EL
Vemondo veganes Hack	500 g
Speisestärke	2 EL
Piment	
Muskatnuss, gemahlen	
Pfeffer, schwarz	
Gemüsebrühe	1.5 L
Sojasauce	2 EL
Öl	1 EL
Kartoffeln, mehligkochend	1 kg
Weißwein, trocken	250 ml
Margarine, vegan	3 EL
Zucker	5 EL
Petersilie, frisch	10 g
Sojadrink	350 ml
Rote Bete, vorgegart	4 St.

Weizenmehl, Type 405	1 EL
Zitronen	1 St.

## Zubereitung



### Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Teller, hohes Gefäß, kleiner Topf, mittlerer Topf, großer Topf, Backblech mit Backpapier, Kartoffelstampfer, Pürierstab

1. Backofen auf 225 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Thymian waschen und trockenschütteln. Knoblauchzehen schälen. In einer Auflaufform ungeschälte Zwiebeln, Knoblauch, Thymian und Salz vermengen und im Ofen ca. 35 Min. backen.
2. 1 TL Kapern grob hacken. In einer Schüssel Tofu fein zerdrücken. Vemondo veganes Hack, Speisestärke, Piment, Muskatnuss, Kapern, Sojasauce, 1 EL Öl, Salz und Pfeffer zugeben und zu einer glatten Masse verkneten. Hände anfeuchten und aus der Masse walnussgroße Klopse formen.
3. In einem Topf 1,5 l Gemüsebrühe aufkochen und Klöpse mit einem Schaumlöffel vorsichtig hineingleiten lassen. Temperatur reduzieren und Klopse bei niedriger Stufe ca. 20 Min. garen. Fertige Klopse mit dem Schaumlöffel herausheben und auf einem Teller beiseitestellen.
4. Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt ca. 20–25 Min. kochen. Anschließend mithilfe des Deckels abgießen und im Topf leicht ausdampfen lassen.
5. Zwiebeln aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen. Äußere Schicht der Zwiebel entfernen und die Zwiebeln in Spalten schneiden.
6. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Sojadrink und 2 EL Margarine zu den Kartoffeln in den Topf geben und mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
7. Rote Bete trocken tupfen und mit einem kleinen Löffel aushöhlen. In die ausgehöhlten Bete Petersilienkartoffelpüree füllen. Danach im Backofen für ca. 5 Min. backen.
8. Für die Sauce in einem Topf 1 EL Margarine auf mittlerer Stufe schmelzen, Mehl unter Rühren hinzugeben. So lange rühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Nach und nach 250 ml Gemüsebrühe hineinrühren, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Sobald die Sauce anfängt zu kochen, Hitze reduzieren und ca. 1 Min. köcheln lassen.

Zitrone halbieren und Saft auspressen. 3 EL Kapern zur Sauce geben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

9. Vegane Königsberger Klopse in der Sauce erwärmen. Rote Bete mit Petersilienkartoffelpüree vorsichtig aus dem Ofen nehmen und mit Schmorzwiebeln auf Teller angerichtet servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1040 kcal
Kohlenhydrate	110 g
Eiweiß	35 g
Ballaststoffe	12 g
Fette	38 g