



# Veganes Pilzgulasch mit Rotkohl und Klößen

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Steinpilze, getrocknet | 40 g   |
| Karotten               | 4 St.  |
| Gemüsezwiebeln         | 1 St.  |
| Champignons, braun     | 400 g  |
| Räuchertofu            | 175 g  |
| Öl                     | 4 EL   |
| Tomatenmark            | 3 EL   |
| Sojasauce              | 2 EL   |
| Senf                   | 1 EL   |
| Salz                   |        |
| Pfeffer, schwarz       |        |
| Zucker                 |        |
| Rotwein, trocken       | 150 ml |
| Gemüsebrühe            | 250 ml |
| Rotkohl aus dem Glas   | 500 g  |
| Mini Klöße             | 800 g  |
| Petersilie, frisch     | 10 g   |

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, großer Topf, große Pfanne

1. In einer Schüssel getrocknete Steinpilze mit 400 ml heißem Wasser übergießen und ca. 10 Min. quellen lassen. Karotten waschen, schälen und grob würfeln. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und vierteln. Räuchertofu grob würfeln. Getrocknete Steinpilze in ein Sieb abgießen, Wasser dabei auffangen. Pilze leicht trocken tupfen.
2. In einem Topf 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Karotten, Zwiebel und Pilze darin ca. 3 Min. anbraten. Getrocknete Steinpilze, Räuchertofu und 3 EL Tomatenmark zugeben. Nochmals ca. 2 Min. braten. Mit 2 EL Sojasauce, 1 EL Senf, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit Rotwein ablöschen und ca. 3 Min. aufkochen. Anschließend mit Gemüsebrühe und Steinpilzwasser auffüllen. Auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. köcheln lassen.
3. Währenddessen in einem Topf Rotkohl mit 2 EL Wasser vermengen. Rotkohl auf mittlerer Stufe erwärmen. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Mini Klöße darin ca. 5 Min. goldbraun anbraten.
4. Zum Servieren Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Pilzgulasch abschmecken. Mit Rotkohl und Kartoffelklößen servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wenn dein Pilzgulasch zu flüssig ist, verrühre 1 TL Speisestärke mit etwas Wasser und rühre sie in das Gulasch ein. Anschließend ca. 3 Min. köcheln, bis die Sauce etwas

dickflüssiger wird.

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 549 kcal |
| Kohlenhydrate  | 85 g     |
| Eiweiß         | 16 g     |
| Ballaststoffe  | 11 g     |
| Fette          | 13 g     |