



**Schwierigkeit:** mittel **Zeit:** 45 Minuten

## “Königsberger Klopse“-Veggie-Style

### Und so geht's:

Sojaschnetzel im Mixer pürieren und mit 150 ml heißer Gemüsebrühe übergießen. Quellen und abkühlen lassen. Zwiebel halbieren, pellen und fein schneiden, mit Salz würzen. Rapsöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin bei milder Hitze 2–3 Minuten glasig andünsten. Sojamilch zugeben und vom Herd nehmen. Die Semmelbrösel in einer Schüssel mit der Sojamilch begießen.

Tofu auf der Reibe halb grob und halb fein reiben. Sojaschnetzel feucht ausdrücken, salzen und mit dem Tofu zu den Milchbröseln geben, Ei und Senf unterrühren, salzen. 10 Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit für die Sauce die Schalotten halbieren und pellen, fein würfeln und mit Salz würzen. Rapsöl in einem Topf erhitzen, die Schalotten darin bei milder Hitze 1–2 Minuten glasig andünsten. Mit Wein ablöschen und aufkochen. Gemüsebrühe zugeben und erneut aufkochen. Die Sojasahne einrühren und aufkochen.

Die Sauce mit dem Pürierstab fein pürieren und durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen. Zitronenschale fein abreiben und mit der Kapernflüssigkeit sowie den Kapern unterrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Das „Brät“ zu acht Klopsen formen und in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Hitze reduzieren und die Klopse im siedenden Salzwasser 15 Minuten garen. Herausnehmen, abtropfen lassen und mit der Sauce servieren.

### Tipps:

Dazu passen Petersilienkartoffeln oder Kartoffelpüree, aber auch Reis. Und ganz klassisch ein Rote-Bete-Salat. Ohne Kapern und Kapernflüssigkeit empfiehlt sich das Saucenrezept auch als helle Grundsauce, die zu vielen Gerichten passt und sich mit Kräutern und Gewürzen variieren lässt!



### **Zutaten**

für 4 Portionen:

**Klopse:**

100 g Sojaschnetzel, grob

150 ml Gemüsebrühe

1 Zwiebel

Salz

1 EL Rapsöl

150 ml Sojamilch

100 ml Semmelbrösel

250 g milder Räuchertofu oder fester Naturtofu

1 Ei (M) oder 10 g Ei-Ersatz

1-2 TL scharfer Senf

**Sauce:**

50 g Schalotten

Salz

1 EL Rapsöl

50 ml trockener Weißwein oder Verjus

300 ml Gemüsebrühe

200 ml Sojasahne

1 TL fein abgerieben Bio-Zitronenschale

1-2 EL Kapernflüssigkeit

1 EL Kapern

Pfeffer aus der Mühle