KÖNIGSBERGER KLOPSE MIT GARDEN GOURMET SENSATIONAL HACK

4 PORTIONEN | 40 MIN | EINFACH

ZUTATEN

400 Gramm Garden Gourmet Sensational Hack

1 altbackenes, helles Brötchen

1 Zwiebel

3 EL Stärke

1 EL Senf

60 g pflanzliche Margarine

30 g Mehl

75 ml Weißwein

250 g vegane Sahne

80 g Kapern

3 EL Kapernsud

1.5 l Gemüsebrühe

1 Lorbeerblatt

2 Nelken

1 EL Zitronensaft

1 Bund Petersilie

Salz & Pfeffer

Du hast Lust auf ein klassisches Gericht, aber als Vegane Variante? Dann probiere dieses Königsberger Klopse Rezept mit Garden Gourmet Sensational Hack.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Kartoffeln

Zuerst die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen.

2. Vorbereitung Zutaten

Dann das Brötchen einige Minuten in Wasser aufweichen und zerrupfen. Zwiebel in kleine Würfel schneiden und die Petersilie fein hacken.

3. Vorbereitung Klopse

Garden Gourmet Sensational Hack, Brötchen, Zwiebel, Senf, Stärke und die Hälfte der Petersilie miteinander vermengen. Aus je 2 EL der Masse kleine Bällchen formen.

4. Zubereitung Klopse

Die Klopse dann für 15 Minuten in einem Topf mit 1,5 l Gemüsebrühe, einem Lorbeerblatt und Nelken kochen. Danach die Klopse aus der Brühe nehmen.

5. Vorbereitung Sauce

Margarine in einem Topf schmelzen, Mehl nach und nach hinzugeben und alles gut verrühren. Etwa 200 ml der Gemüsebrühe, Weißwein, vegane Sahne und Zitronensaft dazugeben. Die Klopse in der Sauce bei mittlerer Hitze weitere 15 Minuten köcheln lassen.

6. Es kann angerichtet werden!

Danach Kapern sowie Kapernsud hinzugeben und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Den Rest der Petersilie unterrühren und abschließend alles mit den Kartoffeln servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE