

Vegane Königsberger Klopse

Zubereitet mit: Knorr

ca. 35 min | normal

Zutaten

für 2 Portionen

- 1 EL Sojamehl (ersatzweise Ei-Ersatz für 1 Ei)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Packung veganes Gehacktes
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 30 g Semmelbrösel
- 2 schwach geh. TL KNORR Bouillon Gemüse 7L Glas
- 120 g Natur- und Wildreismischung
- 1 EL Margarine
- 1 geh. EL Weizenmehl
- 100 ml Haferdrink, ungesüßt
- geriebene Muskatnuss
- Pfeffer
- 2 Teelöffel Kapern in Lake (abgetropft)

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2229 kJ
Energie (Kilokalorien):	531 kcal
Fett:	16 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,5 g
Kohlenhydrate:	69 g
davon Zucker:	5,4 g
Ballaststoffe:	7,1 g
Eiweiß:	23 g
Salz:	2,5 g

Zubereitung

1. Sojamehl mit 3 EL Wasser verrühren. Zwiebel schälen und fein hacken. Veganes Hack mit Senf, Semmelbrösel, Zwiebel und angerührtem Sojamehl verkneten. Aus der Masse 8 kleine Klopse formen.

2. 750 ml Wasser in einem kleinen Topf erhitzen, Knorr Gemüse Bouillon einrühren. Klopse zufügen und in der Bouillon bei schwacher Hitze 15 Minuten garen, die Bouillon sollte nicht mehr kochen.

3. Inzwischen Reis nach Packungsangabe zubereiten.

4. Klopse aus der Bouillon nehmen und warmhalten. 200 ml Bouillon abmessen. Margarine in einem Topf schmelzen, Mehl zufügen und unter Rühren anschwitzen. Bouillon und Haferdrink unter Rühren zufügen. Sauce mit Muskat und Pfeffer abschmecken. Kapern und Klopse zufügen und noch einmal kurz erhitzen. Mit dem Reis servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Mit gehackter Petersilie bestreut servieren. Dazu passt ein Rote Bete Salat.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Kochzeit: 20 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen