

'Königsberger Klopse' mit Salzkartoffeln und Salat**Fleischersatz-Gericht**

(Rezepte jeweils für 3-4 Personen)

Zutaten:

10-14 Kartoffeln, etwas Blattpetersilie, 4 EL Kapern, 3 EL Mehl, 2 EL Margarine, Salz, Pfeffer, 3/4 l Wasser. Klopse: 100 g Naturtofu, 130 g Gluten, 200 ml Wasser, 40 ml Öl, je 1/2 TL Majoran, Zwiebelgranulat, Knoblauchgranulat, gemahl. Piment, gemahl. Kümmel, Salz, 1 Msp. Muskat, je 1/4 TL Pfeffer, Guarkernmehl, Hefeextrakt, 1 EL geh. Kapern. Salat: z.B. Gurken-S. od. Blattsalat mit Avocado (+ selbstgem. Remoulade).

Zubereitung:

Klopse: Glutenmehl & trockene Gewürze mischen; Öl, geh. Kapern & zerbrös. Tofu ins Wasser geben, anschl. die Glutenmischung einrühren; ca. 12 Klopse formen, diese fest in Alufolie einwickeln; 40 min. 'dampfgaren' (z.B. in gewöhnl. Topf m. 'Einsatz' & Teller, Deckel drauf); abkühlen & mögl. 24 Std. 'reifen' lassen; dann leicht anbraten.
Soße: Margarine im Topf auslassen, Mehl unterrühren, nach und nach Wasser dazu, immer wieder aufkochen lassen; Kapern hinzu & mit Salz & Pfeffer abschmecken; Klopse darin heißziehen lassen. Dazu Salzkartoffeln mit gehackter Blattpetersilie & frischen Salat servieren.

Variationen:

Wer keine Kapern mag: weglassen bei der Klops-Erstellung & statt Kapern 2 EL Dijonsenf in die Soße einrühren.

'Klopse'-Masse (ohne Kap.) kann auch z. Erstellung v. Frikadellen verwendet werden!

Bemerkungen:

Uta: Spanien 2015

Wichtig: Nicht den Sud der eingelegten Kapern verwenden (wird zu salzig)!

Selbstgemachte Remoulade: siehe Extra-Rezepte!

Links:

dieumsteiger.blogspot.de/2012/07/meine-beste-selbstgemachte_19.html

Die Wurstküche des 'Umsteigers' (s. Link) ist sehr zu empfehlen. Danke Peter!

Bilder: