ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Vegane Brezenknödel mit Pilzrahmsauce

VORBEREITUNG	10 MINUTEN
ZUBEREITUNG	25 MINUTEN
GESAMT	45 MINUTEN
+ RUHEZEIT	10 MINUTEN

FÜR DIE BREZENKNÖDEL

- 400 g Brezeln vom Vortag
- 325 ml Sojamilch[1]
- 4 EL Kichererbsenmehl[1]
- ¾ TL Salz
- ¼ TL Liquid Smoke[1] *optional*
- 1 Zwiebel
- 2 EL Rapsöl mit Buttergeschmack[1]
- 20 g Schnittlauch
- 4 EL Semmelbrösel[1]
- 2 EL Kartoffelstärke[1]

FÜR DIE PILZRAHMSAUCE

- 1 Zwiebel
- 2 EL Rapsöl mit Buttergeschmack[1]
- 500 g gemischte Pilze *zum Beispiel Kräuterseitlinge und Champignons*
- 1 EL Mehl
- 150 ml Gemüsebrühe[1]
- 150 ml Hafersahne[1]
- 1 ½ TL schwarzer Pfeffer *grob gemahlen*
- ¼ TL Muskatblüte[1]
- 10 g Schnittlauch

FÜR DIE BREZENKNÖDEL

1. Brezeln in etwa 2 cm große Stücke schneiden. In einer Schüssel mit 275 ml vorher heiß gemachter Sojamilch übergießen, kurz verrühren und beiseite stellen.
2. Währenddessen die restliche Sojamilch mit Kichererbsenmehl verrühren und mit Salz und Liquid Smoke würzen. Zwiebel fein würfeln, Öl in eine heiße Pfanne geben und die Zwiebelwürfel bei mittlerer Hitze 3–5 Minuten glasig dünsten. Schnittlauch in dünne Röllchen schneiden, Pfanne vom Herd nehmen und den Schnittlauch unter die heißen Zwiebeln mischen.
3. Das angerührte Kichererbsenmehl, angeschwitzte Zwiebeln, Kartoffelstärke, Semmelbrösel und Schnittlauch zu den eingeweichten Brezelwürfeln geben und gut verkneten. Anschließend abgedeckt 10 Minuten quellen lassen.
4. Währenddessen Wasser in einem möglichst großen Topf mit passendem Dämpfaufsatz zum Kochen bringen. Mit leicht angefeuchteten Händen 6 große Knödel aus der Knödelmasse formen und im Dämpfaufsatz verteilen. Etwa 20 Minuten dämpfen, bis sich die Knödel bei leichtem Druck fest anfühlen.

FÜR DIE PILZRAHMSAUCE

1. Zwiebel fein würfeln. Öl in eine heiße Pfanne geben, Zwiebeln bei mittlerer Hitze 2–5 Minuten glasig dünsten. Währenddessen Pilze in mundgerechte Stücke schneiden. Mit in die Pfanne geben und 2–3 Minuten bei hoher Hitze scharf anbraten.
2. Hitze wieder auf mittlere Stufe reduzieren, Mehl gleichmäßig über die Pilze stäuben. Unter Rühren kurz anbraten, anschließend mit Gemüsebrühe und Hafersahne ablöschen und mit Pfeffer und Muskatblüte würzen. 10–15 Minuten oder bis die Brezenknödel gar sind köcheln lassen. Bei Bedarf mit Salz abschmecken.
3. Brezenknödel auf Pilzrahmsauce servieren und mit ebenfalls in feine Röllchen geschnittenem Schnittlauch servieren.

UNSERE TIPPS

Wer keine Möglichkeit zum Dämpfen hat, kann die Knödel auch klassisch sieden. Wie das geht, haben wir im Rezept für unsere veganen Semmelknödel beschrieben.

REZEPT PINNEN DRUCKEN