



Vegane Fleischbällchen in Kapernsauce

dazu Kartoffeln und Rote-Bete-Salat mit Dill



20-30min



3-4 Personen

Königsberger Klopse sind schon fast ein deutsches Kulturgut. Das traditionelle Gericht, bestehend aus Hackbällchen mit cremiger Sauce und Kartoffeln, schmeckt praktisch jedem - es sei denn, man ist Vegetarier. Doch dafür haben wir bei Dinnerly natürlich eine Lösung parat: Unsere Variante enthält statt gemischtem Hack vegane Fleischbällchen, dazu gibt's einen leckeren Rote-Bete-Salat. Genuss für alle!

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Pck. Kapern
- 20g Dill & Petersilie
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 3 Stangensellerie ¹
- 400g veganes Hackfleisch ⁴
- 1 Knoblauchzehe

- 500ml Pflanzendrink
- 2TL Senf ³
- 4TL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Wer mag, kann die Kartoffeln auch vor dem Kochen schälen. Da Rote Bete stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen.

Sellerie (1), Gluten (2), Senf (3),
Sojabohnen (4). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Energie 692kcal, Fett 33.4g,
Kohlenhydrate 67.6g, Eiweiß 23.8g



500ml Pflanzendrink abmessen und Raumtemperatur annehmen lassen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** je nach Größe halbieren oder vierteln, in das kochende Wasser geben und in 15-20Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



Die **Kapern** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, abtropfen lassen und grob schneiden. Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen. Den **Dill samt weichen Stängeln** und die **Petersilienblätter** getrennt fein schneiden. 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.



Die **Rote Bete** ggf. abtropfen lassen, halbieren und in schmale Spalten schneiden. Den **Sellerie** schräg in schmale Scheiben schneiden. Beides mit dem **Dill**, 2EL Essig, 2EL Pflanzenöl und je ½TL Salz und Pfeffer vermengen und beiseitestellen.



Das **Hack** mit etwas Salz und Pfeffer verkneten und zu **16 Bällchen** rollen. In einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten, aus der Pfanne nehmen und in derselben Pfanne den Knoblauch und die **Kapern** mit 1EL Pflanzenöl ca. 1Min. anbraten, 4TL Mehl unterrühren und ca. 30Sek. mitbraten. Mit 500ml Pflanzendrink aus Schritt 1 ablöschen und 2TL Senf einrühren.



Die **Sauce** einmal aufkochen und bei niedriger Hitze 1-2Min. einköcheln lassen, ggf. esslöffelweise Wasser zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Hackbällchen** in die **Sauce** geben und ca. 2Min. erwärmen. Die **Hackbällchen** in der **Sauce** mit den **Kartoffeln** anrichten und mit der **Petersilie** bestreuen, den **Salat** dazu servieren.



Cremig und vollmundig ist schon super, aber es darf noch etwas Frische sein? Kein Problem! Wer möchte, kann dem Gericht noch die Krone der Zitrone aufsetzen. Dazu die Sauce einfach mit ein paar Tröpfchen Zitronensaft abschmecken. Oder eine Zitronenspalte mit auf den Teller legen. Oder, oder, oder ... Schließlich gilt: Wer zuletzt lacht, lacht am besten!

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(83bbbd261710c59db0214aa27b2edc0d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(d6bd620f45f20291c3c3dab29f2286e8_img.jpg\)](#) [!\[\]\(ac4fcea21db844807030be74b3ff0b7a_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**