

# Veganes Salonbeuschel mit Räuchertofu-Serviettenknödel



## Zutaten

- 200 g Seitan
- 4 Stk. Porto Bello Pilze
- 4 Stk. große Essig-Gurke
- 4 Schalotten
- 1 EL Estragon Senf
- 1 EL Kapern
- Thymian, Majoran, Piment, Rosmarin, Pfeffer
- ½ l Gemüsefond
- Flora Plant Cookingcreme (veganes Obers)
- Karotten, Sellerie gelbe Rüben.
- 100 g Bio Margarine
- 120 g Weizenmehl glatt

## Vegane Serviettenknödel

- 150 g Semmelwürfel
- 2 Schalotten
- 130 ml Sojamilch
- 1,5 EL griffiges Mehl
- 100 g geräucherter Tofu
- Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat,
- 2 große Zwiebel
- Paprikapulver, Kümmel, Apfelessig

## **Zubereitung**

Schalotten fein würfeln und in Bio-Margarine anschwitzen. Kapern, Senf und Gewürze zugeben und mitrösten. In einem extra Topf eine dunkle Roux mit Margarine und Mehl zubereiten.

Zusammenführen und mit dem Gemüsefond und Gurkerlessig aufgießen.

Gut verkochen lassen und mit einem Stabmixer fein mixen.

Seitan, Porto Bello, Essig-Gurken, Karotten, gelbe Rüben und Sellerie fein Julienne schneiden.

Zuerst die Gemüsestreifen bis zu einem feinen Biss mitköcheln, danach Seitan-Streifen, Gurkerl-Streifen und zum Schluss die Porto-Bello-Streifen zugeben, nochmals gut abschmecken.

Schalotten fein würfelig schneiden und in Margarine anschwitzen. Gehackte Petersilie kurz mitschwitzen und mit Sojamilch aufgießen. Die Semmelwürfel übergießen und mit etwas griffigen Mehl anstatt der Eier binden. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Räuchertofu fein würfeln, in Öl knusprig braten und zugeben. In Klarsichtfolie eindrehen und dämpfen.

Zwiebel würfeln und in Margarine goldbraun rösten, etwas Kümmel mitrösten, ebenso das Paprikapulver. Mit Gemüsefond oder Wasser und Apfelessig ablöschen. Wie einen klassischen Gulaschansatz verkochen lassen.

Flora Plant Cookingcreme aufschlagen.

Das vegane Beuschel wie ein klassisches Salonbeuschel in einem tiefen Teller mit Gulaschsaft und Serviettenknödel anrichten.