



## Vegane VRIKADELLE an Königsberger Sauce

**ZUTATEN** für 2 Personen

1 Pack. **alberts vegane VRIKADELLEN**  
6-8 festkochende Kartoffeln, gekocht

Für den bunten Salat:

1 Paprika  
¼ Gurke  
1 Salatherz  
6 Kirschtomaten  
beliebiges Dressing

Für die Mehlschwitze/Sauce:

2 EL Margarine  
2 EL Mehl  
25g eingelegte Kapern  
1 Pack. Vegane Sahne  
400ml heißes Wasser + 3 TL Gemüsebrühe  
Saft einer ½ Zitrone  
1 TL Zucker  
¼ TL Muskat  
1 Lorbeerblatt  
Salz + Pfeffer

**ZUBEREITUNG** 30min

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser 20min garen. Salat zubereiten. Danach die Margarine in einem kleinen Topf zerlassen. Den ersten EL Mehl hinzugeben und mit einem Schneebesen verrühren, dann den zweiten EL hinzu. Bräunlich schwitzen lassen und nun die heiße Brühe nach und nach in die Mehlschwitze einrühren. So lange Brühe nachschütten, bis die gewünschte Konsistenz der Sauce erreicht ist. Kapern, Zitronensaft, Muskat, Pfeffer, Lorbeerblatt und Zucker in die Sauce geben, verrühren und leicht köcheln lassen. Mit Sahne strecken, probieren und ggf. salzen. Die **Veganen VRIKADELLEN** in einer beschichteten und hohen Pfanne mit etwas Fett knusprig braten. Die Sauce über die **VRIKADELLEN** geben und etwas durchziehen lassen. Kartoffeln abgießen, mit Salat und **VRIKADELLEN** servieren. Jetzt kann der Schmaus dieser traditionellen Deftigkeit beginnen.

