

Zutaten:

150g Reisflocken
200g Maronen (vorgegart)
3EL Sojamehl
1TL Salz
Pfeffer
1EL Senf
2TL Paprikapulver edelsüß
1TL Majoran
1 Zwiebel
2EL Olivenöl
½Bund Petersilie
350ml heißes Wasser
Gemüsebrühepulver für etwa 3 Liter Gemüsebrühe (je nach Größe des Topfes)
3 Lorbeerblätter
800g Kartoffeln
3EL Margarine
3EL Mehl
ca. ½ Liter der Kloßbrühe
100ml Hafersahne (oder eine andere pflanzliche Sahne)
½ Zitrone (den Saft davon)
3TL Zucker
etwas Salz und Pfeffer
30g Kapern etwas vom Einlegewasser der Kapern

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen.

Reisflocken in ca. 350ml heißem Wasser für ungefähr 10 Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Etwaig überschüssiges Einweichwasser durch ein Sieb abgießen und Zwiebeln, Salz, 1 Prise Pfeffer, Paprikapulver, Majoran, Senf und Sojamehl unterheben.

Die Maronen mit Hilfe eines Kartoffelstampfers o. ä. zerbröseln, Petersilie fein hacken, ebenfalls unterheben und alles gründlich miteinander vermengen.

Die Masse sollte nun gut formbar sein. Wenn die Masse noch zu nass oder zu trocken ist, ggf. mit etwas Sojamehl oder Wasser ausgleichen.

Wasser mit dem Gemüsebrühepulver und Lorbeerblättern erhitzen, aus der Masse 8 gleichgroße Klopse formen und diese in siedendem Wasser für ca. 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend herausholen und ggf. warm stellen, sollte der Rest noch nicht fertig sein.

Margarine in einem Topf erhitzen, das Mehl unter kräftigem Rühren einrieseln lassen und darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Ungefähr 4 Kellen (1/2 Liter) der Kloßbrühe langsam zu der Mehlschwitze geben und kräftig rühren. Sahne, Zitronensaft, Zucker, Kapern und Kapernwasser dazugeben und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß servieren.