

# Paprika-Rahmgeschnetzeltes mit Brezenknödel und Petersiliensahne

Vorbereitungszeit: 60-80 Minuten

Portionen: 4-6 Portionen

## Zutaten

### Für die Petersiliensahne

200 ml Gemüsebrühe, mild  
100 g Cashewkerne, eingeweicht  
30 g Petersilie, fein gehackt  
Salz & Pfeffer

### Für die Brezenknödel (ergibt eine Rolle)

4 Brezenstangen vom Vortag (ca. 350 g)  
1 Zwiebel, geschält und fein gehackt  
½ Bund Petersilie, gehackt  
1 EL Olivenöl  
200 ml ungesüßter Sojadrink  
1 Prise Salz  
1 Prise frischer Pfeffer  
1 Prise Muskatnuss  
1 EL Mehl + 3 EL Sojadrink  
Jeweils 1 Lage Alufolie & Frischhaltefolie

### Für das Paprika-Rahmgeschnetzelte

3 rote Paprika, in Streifen geschnitten  
120 g Sojaschnetzel, getrocknet  
1 Zwiebel, geschält und in Streifen geschnitten  
2 EL Olivenöl  
100 g Kirschtomaten  
5 g getrocknete Shiitakepilze  
1 TL Thymian, getrocknet  
1 gestr. EL Mehl  
120 ml Gemüsebrühe (zum Ablöschen & Deglacieren)  
250 ml Gemüsebrühe (zum Angießen & Aufkochen)  
3 EL Sojasauce  
2 EL Essig  
250 g Sojasahne  
½ Bund Petersilie, fein gehackt  
1,5 TL Paprikapulver  
Salz & Pfeffer

## Zubereitung

### Petersiliensahne

Alle Zutaten im Mixer zu einer glatten, grünen Sahnesauce mixen. Mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

### Brezenknödel

Salz der Brezenstangen entfernen. Stangen in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit Sojadrink übergießen. Zwiebel und Petersilie zufügen, locker durchmischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzig abschmecken. Abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen das Mehl mit 3 EL Sojadrink verrühren. Über die Brezenmasse geben und mit den Händen kurz durchkneten.

Eine Lage Frischhaltefolie auslegen. Brezenmasse längs in die Mitte legen und damit eine gleichmäßige Wurst formen. Nun die Wurst mit der Frischhaltefolie abdecken und einrollen. Die Enden in beide Hände nehmen und dabei auf und ab rollen, sodass die Brezenmasse kompakt zusammengedrückt wird. Darauf achten, dass die Rolle dabei gut verschlossen ist. Nun in eine zusätzliche Schicht Alufolie einwickeln (wie ein Bonbon).

Wasser in einem sehr großen Topf zum Kochen bringen. Temperatur reduzieren und Brezenknödel-Rolle in leicht siedendes Wasser legen. Dort ca. 30 Minuten ziehen lassen (je nach Dicke). Wer mag, kann die Rolle mit einem Teller beschweren, damit sie unter Wasser bleibt. Nach Ablauf der Kochzeit Knödelrolle auswickeln und abkühlen lassen. Erst dann mit einem scharfen Messer in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Brezenknödel in einer Pfanne von beiden Seiten in veganer Butter anbraten.

### Paprika-Rahmgeschnetzeltes

Sojaschnetzel mit heißer Brühe übergießen. Für ca. 20 Minuten quellen lassen, danach ausdrücken.

Öl in einem gusseisernen Topf oder Pfanne erhitzen und Sojaschnetzel darin rund 5 Minuten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Zwiebeln zugeben und mit anschwitzen. Danach die Paprika zufügen und zusammen nochmals gute 5-8 Minuten braten, bis sich Röstaromen bilden. Ganze Kirschtomaten und Thymian hinzugeben, getrocknete Steinpilze hineinbröseln. Das Ganze mit einem guten Schuss Gemüsebrühe ablöschen (rund 30 ml), die Röstaromen vom Topfboden lösen und die Brühe komplett verkochen lassen. Wieder alles anrösten lassen. Diesen, auch „Deglacieren“ genannten, Vorgang noch 3x (mit jeweils 30 ml Brühe) wiederholen.

Nun den Pfanneninhalt mit Mehl bestäuben, verrühren und ein weiteres Mal kurz anrösten. Die restliche Brühe (250 ml) angießen, gut verrühren und aufkochen lassen. Dabei die Hälfte der Petersilie, Essig und Sojasauce unterrühren. Die Hitze reduzieren und das Paprika-Rahmgeschnetzelte mit Deckel und 15-20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Sojasahne sowie die restliche Petersilie unter das Geschnetzelte mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Paprika-Rahmgeschnetzelte auf Tellern mit Brezenknödeln und Petersiliensahne anrichten. Guten Appetit!

## Tipps

Je nach Feuchtigkeitsgehalt der Brezenstangen, benötigt man mehr oder weniger Milch für die Knödelmasse. Diese also lieber peu à peu hinzufügen.

Etwas aufwendigere, dafür geschmacksintensivere Variante der Brezenknödel: In einem kleinen Topf die gehackte Zwiebel in etwas Öl für wenige Minuten glasig anschwitzen. Den Sojadrink angießen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzig abschmecken und einmal aufkochen lassen. Über die geschnittenen Brezenstangen gießen und wie im Grundrezept beschrieben fortfahren.

Aus übriggebliebenen Brezenknödeln lässt sich auch Knödelsalat zubereiten. Dafür die Knödelrolle in dünne Scheiben schneiden und kreisförmig auf einem Teller anrichten. Nach Belieben mit Radieschen-, Zwiebel- und Gurkenscheiben garnieren und mit einem klassischen Salatdressing (Essig, Öl, mittelscharfer Senf, etwas Zucker und Salz) beträufeln.

Die Brezenknödel schmecken auch am nächsten Tag noch wunderbar. Die Scheiben einfach in veganer Butter goldbraun anbraten und genießen.

## Abwandlungen

Für die Knödel können anstelle von Brezenstangen auch Toastbrot oder Semmeln verwendet werden.

Die Brezenknödel schmecken natürlich auch super zu Pilz-Rahm-geschnetzeltem. Dafür einfach Paprika und Tomaten durch Pilze wie z.B. Champignons, Austern- oder Kräuterseitlinge ersetzen.

Zum Paprika-Rahmgeschnetzeltem passen alternativ auch Reis, Nudeln, Spätzle oder Kroketten.

Anstelle der Sahne kann auch etwas Cashew- oder weißes Mandelmus und dafür mehr Brühe verwendet werden.