VEGANE BROTLAIBCHEN MIT SAUCE-REMOULADE

REZEPT VON OPA JOHANNES AUS DER "VOLLPENSION".



DAS BRAUCHST DU FÜR 8-10 LAIBCHEN

200 g	ANKER Rustikales Weißbrot
200 g	ANKER G'staubter Wecken
	Wasser (so viel, bis das Brot bedeckt ist)
1	Zwiebel
½	Bund Petersilie
50 g	zarte Haferflocken
1	Prise frisch geriebene Muskatnuss
	etwas Senf
1	Prise Paprikapulver
1 TL	Tomatenmark
1 TL	Kräuter der Provence
	Salz Pfeffer
	Pflanzenöl

Für die Sauce:

1	kleine Zwiebel
1	Gewürzgurke
70 ml	Sojamilch
1/2 TL	grobkörniger Senf
200 ml	Speiseöl
1 TL	Kapern
	Salz, Pfeffer

SO WIRD'S GEMACHT

1. Das Brot in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen. Etwa **10 Minuten** quellen lassen. Danach in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Flüssigkeit dabei auch mit den Händen aus dem Brot drücken. Die Masse sollte aber nicht breiig werden, sondern noch stückig bleiben.
2. Zwiebel schälen und fein würfeln. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin einige Minuten anschwitzen. Petersilie säubern und fein hacken. Alle vorbereiteten Zutaten mit Haferflocken und Gewürzen zum eingeweichten Brot geben und gut vermengen. Mit den Händen aus der Masse Laibchen formen.
3. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Laibchen darin bei mittlerer Hitze goldbraun braten.
4. Für die Sauce-Remoulade: Zwiebel schälen und würfeln. Gewürzgurke halbieren. Sojamilch und Senf in ein schmales, hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab einmal aufmixen. Die Mayonnaise-Basis weiter mixen und dabei das Öl in kleinen Portionen hinzufügen. Nach und nach entsteht so eine cremige und stabile Konsistenz. Zwiebel, Gewürzgurke und Kapern zur Mayonnaise geben und kurz darin pürieren. Mit Salz, Pfeffer und gegebenenfalls etwas Zucker abschmecken.

TIPP

von Opa Johannes: Wer möchte, kann auch Petersilie in beliebiger Menge zur Sauce-Remoulade dazufügen. Das gibt der Sauce noch zusätzlich Pepp.