



# Köttbullar (VEGAN) von Lorenz Walker

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.einfachkochen.de/rezepte/vegane-koettbullar-mit-der-allerbesten-sosse>

2.5 Stück Zwiebeln
1.25 kg Veganes Hackfleisch aus Erbsenprotein
300 g Paniermehl
13 g Senf
13 g Tomatenmark
13 g Salz
8.0 g Pfeffer    Bestenfalls Piment

Für die Köttbullar Zwiebel abziehen und fein hacken. In einer kleinen Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze etwa 3 bis 4 Minuten glasig dünsten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Das vegane Hack in eine Schüssel geben und mit Semmelbröseln, Senf, Tomatenmark, Salz und Piment sowie den abgekühlten Zwiebeln gründlich verkneten. Die Masse im Kühlschrank etwa 10 Minuten kühlstellen. Die Masse anschließend mit angefeuchteten Händen zu kleinen Bällchen formen (das Grundrezept ergibt circa 28 Stück).