

Vegane Zwetschkenknödel mit paprikasauce

Vegan pruimenknoedels met paprikasaus

8 forse blauwe pruimen (± 70 gr.)
1 kg. aardappelen (geschild)
100 gr. maïzena
100 gr. griesmeel
1 tl. zout
3 el. water

2 grote uien
1 - 2 paprika's (rood of groen)
1 el. zoet paprikapoeder
½ - 1 tl. scherp paprikapoeder
1 tl. gemalen karwij
1 - 2 tl. suiker
1 koffielepel groentebouillon

Kook de aardappelen gaar en werk ze door de aardappelpers. Laat ze helemaal afkoelen en meng ze dan pas met maïzena, griesmeel, zout en water. Niet als ze nog warm zijn, want dan worden de knödel klef. Maak een lange rol van het deeg en snij het in acht stukken.

Haal evt. de pitten uit de pruimen. Druk de stukken deeg plat en verpak er een pruim in. Zorg dat ze goed gesloten zijn, evt. met behulp van een heel klein beetje water. Kook de knödel in 8 - 10 min. in gezouten water. Zorg dat het water niet te wild tekeer gaat, want dan vallen de knödel uit elkaar. Laat het zachtjes golven.

Voor de saus snipper je de ui en bak je ze heel rustigjes tot ze glazig wordt. Doe er karwij en een klein beetje suiker bij en laat het nog twee minuutjes gaan. Doe er nu het paprikapoeder bij en blus meteen af met water. Rode wijn mag ook. Groentebouillon en reepjes paprika toevoegen en een half uurtje heel zachtjes laten gaan.

Schep de saus in diepe borden, leg er de knödel op en zet ze op tafel.