



Klassische Königsberger Klopse

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-----------------------|-------|
| Zwiebeln, gelb | 1 St. |
| Hackfleisch, gemischt | 600 g |
| Eier | 1 St. |
| Paniermehl | 80 g |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Geflügelbrühe | 1 L |
| Speisestärke | 2 EL |
| Wasser | 6 EL |
| Kapern | 30 g |
| Crème fraîche | 200 g |
| Zucker | |
| Senf | 1 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf, Sieb

1. Zwiebel halbieren, schälen und fein hacken. In einer Schüssel Hackfleisch mit Zwiebel, Ei, Paniermehl, Salz und Pfeffer verkneten. Aus der Masse ca. 3 cm dicke Klopse formen.
2. In einem Topf Brühe ggf. anrühren und aufkochen. Klopse in die Brühe legen und ca. 15 Min. garen, die Brühe sollte dabei nicht kochen, sondern nur schwach sieden. Klopse aus der Brühe nehmen und beiseitestellen.
3. In einer Schüssel Stärke mit kaltem Wasser verrühren, in die Brühe einrühren und ca. 3 Min. aufkochen lassen. Kapern abtropfen lassen und zusammen mit Crème fraîche in die heiße Brühe geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Senf abschmecken und Klopse wieder zufügen. Kurz erwärmen und sofort servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 616 kcal |
| Kohlenhydrate | 28 g |
| Eiweiß | 38 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 40 g |