



Klassische Königsberger Klopse

Zeit gesamt
40minZubereitungszeit
25minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Hackfleisch, gemischt	600 g
Eier	1 St.
Paniermehl	80 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
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