Königsberger Klopse mit Kapersauce

Zeit gesamt 50min

Zubereitungszeit 20min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, festkochend	800 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Paniermehl	4 EL
Eier	1 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Hackfleisch, gemischt	600 g
Gemüsebrühe	800 ml
Butter	3 EL
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Schlagsahne	200 ml
Kapern	4 EL
Zitronen	1 St.
Senf	1 EL
Petersilie, frisch	10 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine

1. Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und in den Kocheinsatz geben. Zwiebel halbieren und schälen.

2. In den Mixbehälter Zwiebel geben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Zwiebel mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Paniermehl, Ei, Salz, Pfeffer und Hackfleisch zugeben und mit Linkslauf 50 Sek./Stufe 2 vermischen. Hackfleischmasse zu 12 Klößchen formen und in den Dampfgaraufsatz legen.

3. In den gesäuberten Mixbehälter Brühe geben, Gareinsatz einhängen, Dampfgaraufsatz aufsetzen und 30 Min./Dampfgarstufe garen. Anschließend Kartoffeln und Fleischbällchen warm stellen. Brühe umfüllen.

4. In den Mixbehälter Butter geben und mit eingesetztem Messbecher 2 Min./100 °C/Stufe 1 schmelzen lassen. Mehl zugeben und mit eingesetztem Messbecher 3 Min./Stufe 1/100 °C in der Butter anschwitzen. Brühe und Sahne zugeben und mit eingesetztem Messbecher 10 Min./Stufe 3/90 °C köcheln lassen.

5. In einem Sieb Kapern abtropfen lassen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Kapern und Senf in den Mixbehälter geben und mit Linkslauf 30 Sek./Stufe 3 verrühren. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Königsberger Klopse mit Kartoffeln und Sauce auf Tellern anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	720 kcal
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	36 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	42 g