Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Hackfleisch vom Schwein	600 g
Eier	1 St.
Paniermehl	80 g
Pfeffer, schwarz	
Geflügelbrühe	500 ml
Speisestärke	1 EL
Wasser	4 EL
Kapern	30 g
Crème fraîche	200 g
Zucker	

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, Teller, großer Topf mit Deckel

1. Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Bei mittlerer Stufe zugedeckt ca. 20 Min. weich garen.

2. 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.

3. 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.

4. 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 und Zucker abschmecken und Klopse wieder zufügen.

5. Kartoffeln abgießen und mit Königsberger Klopsen auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	734 kcal
Kohlenhydrate	63 g
Eiweiß	42 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	34 g