

## Königsberger Klopse aus Rind

mit Salzkartoffeln und Schnittlauch



30-40min



3-4 Personen

Königsberger Klopse sind eine ostpreußische Spezialität und heute weltweit bekannt. Das Besondere an den Fleischbällchen ist die weiße Sahnesauce, die mit der Brühe verfeinert wird, in der die Klopse vorher gekocht wurden. Kapern dürfen bei diesem Klassiker natürlich nicht fehlen. Dazu gibt es Salzkartoffeln mit frischem Schnittlauch.

## Was du von uns bekommst

- 20g frischer Schnittlauch
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen Butter
- 10g frische Petersilie
- 1 Packung Schlagsahne <sup>7</sup>
- 2 Zwiebeln
- 2 Rinderbrühwürfel
- 1 Packung Semmelbrösel <sup>1</sup>
- 2 Packungen Kapern

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Salz
- Weizenmehl <sup>1</sup>
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- 2 große Kochtöpfe
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

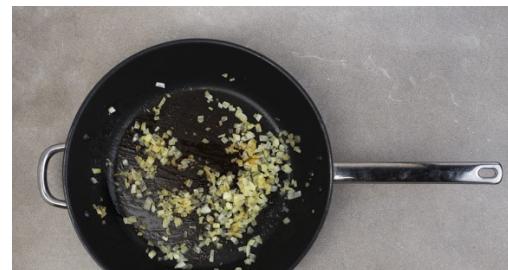
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 685.0kcal, Fett 35.8g, Kohlenhydrate 52.6g, Eiweiß 34.0g



**1. Zwiebeln braten**

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Butter** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen, dann die **Zwiebeln** 1-2Min. glasig dünsten. Die Pfanne beiseitestellen und die **Zwiebeln** abkühlen lassen.



**2. Kartoffeln kochen**

In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** aufsetzen. Die **Kartoffeln** schälen, größere **Kartoffeln** halbieren. Sobald das Wasser kocht, die **Kartoffeln** hineingeben und bei mittlerer Hitze in 15-20Min. gar kochen.



**3. Zutaten vorbereiten**

In einem zweiten großen Topf 1,5L Wasser aufkochen und das **Brühgewürz** darin auflösen. Die **Semmelbrösel** mit ca. 60ml Wasser in einer Schüssel verrühren. Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Kapern** in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen, die **1/2 der Kapern** grob hacken.



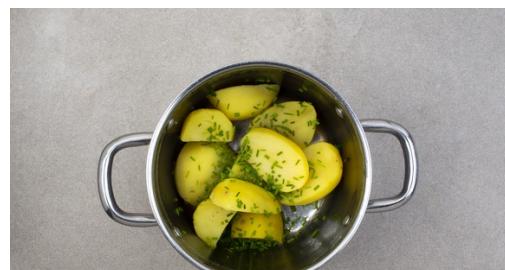
**4. Klopse zubereiten**

Das **Hackfleisch** mit der **1/2 der gedünsteten Zwiebeln**, den **gehackten Kapern**, der **1/2 der Petersilie**, den **Semmelbröseln** sowie Salz und Pfeffer vermengen. Aus der **Hackfleischmasse** ca. 2-3cm große **Klopse** formen. Diese vorsichtig in die **Brühe** geben und bei niedriger Hitze 15-20Min. gar ziehen lassen. **Wichtig:** Die **Brühe** darf nur sieden, nicht kochen!



**5. Sauce zubereiten**

Die fertigen **Klopse** aus der **Brühe** nehmen und beiseitestellen. **300ml Brühe** abmessen. Die **restlichen Zwiebeln** in der Pfanne erneut erhitzen. 2EL Mehl unterrühren und mit **200-300ml Brühe** ablöschen. Die **restlichen Kapern**, die **Sahne** und die **Klopse** hinzugeben und mit 1-2TL Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.



**6. Kartoffeln verfeinern**

Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden und unter die **Kartoffeln** heben. Die **Schnittlauchkartoffeln** mit den **Klopse** und der **Sauce** anrichten und nach Wunsch mit der **restlichen Petersilie** garniert servieren.