



Königsberger Klopse mit Rindfleischbällchen

milchfrei mit Salzkartoffeln und Schnittlauch



40-50min



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. Auch in unserer milchfreien Variante mit Violife Creamy ist sie zum Fingerabschlecken köstlich! Kapern dürfen bei diesem Klassiker natürlich nicht fehlen. Dazu gibt es Salzkartoffeln mit Schnittlauch.

- 2 Zwiebeln
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 50g Bio-Semmelbrösel ¹
- 20g Schnittlauch & Petersilie
- 2 Pck. Kapern
- 500g Rinderhackfleisch
- 300g Violife Creamy

- 2EL vegane Margarine
- 2EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Essig

- 2 große Töpfe
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

Allergene
Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 769kcal, Fett 42.8g,
Kohlenhydrate 62.9g, Eiweiß 30.8g



1. Zwiebeln braten

4. Klopse zubereiten



2. Kartoffeln kochen

5. Sauce zubereiten

3. Zutaten vorbereiten

A top-down view of a stainless steel pot with two handles, filled with several halved, boiled potatoes. The potatoes are yellow and appear soft. They are garnished with finely chopped green herbs, likely parsley, which are scattered over the potato halves. The pot is set against a plain, light-colored, textured background.

6. Kartoffeln verfeinern

Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden und unter die **Kartoffeln** heben. Die **Schnittlauchkartoffeln** mit den **Klopsen** und der **Sauce** anrichten und mit der **restlichen Petersilie** garniert servieren.