



## 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

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

### Was du zu Hause benötigst

- 1-2EL Butter <sup>7</sup>
- 2EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Essig

### Küchenutensilien

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

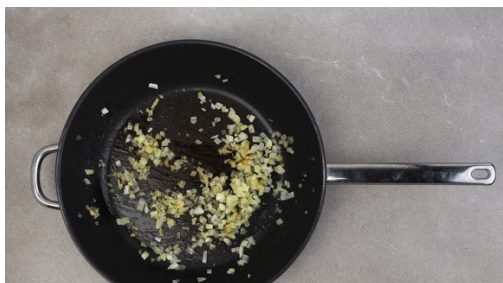
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

#### Allergene

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

#### Nährwertangaben pro Portion

Energie 741kcal, Fett 42.4g, Kohlenhydrate 52.6g, Eiweiß 32.8g



1. Zwiebeln braten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. 1-2EL 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 weiteren großen Topf ca. 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. Klopfen zubereiten

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



5. Sauce zubereiten

Die fertigen **Klopfen** 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 **Klopfen** hinzugeben und die **Sauce** mit 1-2TL Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Kartoffeln verfeinern

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