MARLEY SPOON



Königsberger Klopse aus Rind

mit Salzkartoffeln und Schnittlauch

40-50min 2 Portionen

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

- 1 Zwiebel
- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 50g Bio-Semmelbrösel [2]
- 20g Schnittlauch & Petersilie
- 1 Pck. Kapern
- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Becher Crème fraîche [3]

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei [1]
- 1EL Butter [3]
- 1EL Weizenmehl [2]
- Salz und Pfeffer
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 762kcal, Fett 43.0g, Kohlenhydrate 57.0g, Eiweiß 35.0g



1. Zwiebeln braten

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



2. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend 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. **Tipp:** Die **Kartoffeln** sind durch, wenn sie sich bei der Messerprobe leicht vom Messer lösen. In ein Sieb abgießen.



3. Zutaten vorbereiten

In einem weiteren mittelgroßen Topf ca. 1L Wasser aufkochen und das **Brühgewürz** darin auflösen. Die **½ der Semmelbrösel** mit ca. 50ml Wasser in einer Schüssel verrühren. Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **½ der Kapern** grob hacken.



4. Klopse zubereiten

Das **Hackfleisch** mit 1 Ei, der **½ der Zwiebeln**, den **Semmelbröseln**, der **½ der Petersilie**, den **gehackten Kapern** sowie Salz und Pfeffer gut vermengen, dann 2–3cm große **Klopse** 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 **Klopse** aus der **Brühe** nehmen und beiseitestellen. **200ml Brühe** abmessen. Die **restlichen Zwiebeln** in der Pfanne erneut erhitzen. 1EL Mehl unterrühren und mit der **Brühe** ablöschen. Die **restlichen Kapern**, die **Crème fraîche** und die **Klopse** hinzugeben und die **Sauce** mit 1TL Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**