



Königsberger Klopse zum Selbermachen



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 20 Min. Garzeit

pro Portion: 2622 kJ, 627 kcal, 17,7 g Kohlenhydrate, 31,6 g Eiweiß, 48,6 g Fett, 206 mg Cholesterin, 1,05 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Wieso heißen Königsberger Klopse eigentlich Königsberger Klopse? Dieser deutsche Rezept-Klassiker ist benannt nach der früheren preußischen Stadt Königsberg und kam damals fast ausschließlich Sonntags auf den Tisch. Das ist bei uns aber anders, denn Königsberger Klopse schmecken uns einfach zu gut! Wir zeigen dir, wie du das beliebte Gericht ganz einfach bei dir in der Küche nachkochen kannst. Los geht's!

Step 1:

Zuerst musst du das Brötchen in der Milch einweichen. Dann die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Klecks Butter etwas glasig dünsten.

Step 2:

Die Blätter von den Petersilienstielen zupfen und fein hacken. Das Hack in eine Schüssel geben und das Brötchen ausgedrückt dazu geben. Alles zusammen mit Salz, Pfeffer, dem Ei und den gebratenen Zwiebeln zu einem geschmeidigen Fleischteig vermengen.

Step 3:

Die Fleischbrühe in einem großen Topf mit dem Lorbeerblatt und den Pfefferkörnern zum Kochen bringen.

Step 4:

Mit feuchten Händen aus dem Fleischteig kleine Klopse formen und diese in die Brühe legen. Die Königsberger Klopse für 20 Minuten bei geringer Hitze in der Brühe ziehen lassen.

Step 5:

Währenddessen kannst du für die Sauce die Butter schmelzen und das Mehl mit einem Schneebesen einrühren. Die Brühe unter Rühren auffüllen, bis eine dickliche Sauce entsteht.

Step 6:

Die Sauce unter Rühren 8 Minuten köcheln lassen. Dann die Sahne dazu geben und mit Zitronensaft, sowie etwas Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann die Kapern unterheben. Die heißen Königsberger Klopse aus der Brühe heben und in der Sauce noch ein paar Minuten ziehen lassen.

Zutaten

Menge

1	altbackenes Brötchen
200-300 ml	Milch
1	Zwiebel
3 EL	Butter
1 Bund	Petersilie
500 g	gemischtes Hackfleisch
	Salz
	schwarzer Pfeffer
1	Ei
1 Liter	Rinderbrühe
1	Lorbeerblatt
4	schwarze Pfefferkörner
2 EL	Mehl
200 ml	Sahne
1/2	Bio-Zitrone
1/2 Glas	Muskatnuss, frisch gerieben
	Kapern