

# Königsberger Klopse

Fleisch-Gerichte » Hackfleisch

## Zutaten (4 Personen)

- » 1 altes Brötchen
- » 125ml Milch
- » 2 Zwiebel(n)
- » 1 Bd. Petersilie
- » 1 Zitrone(n)
- » 4TL Butter/Margarine
- » 500g Hackfleisch
- » 1 Ei(er)
- » Salz & Pfeffer
- » 350ml Kalbsfond
- » 2EL Mehl
- » 3EL Kapern
- » 125ml Schlagsahne
- » 125ml Weißwein
- » 2 Eigelb

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Schwierigkeitsgrad

Fortgeschrittene



### Warte-Zeit

bis zu 15min



### Zubereitungszeit

31-60min

## Rezept-Foto



## Zubereitung

### Vorbereitung

- Brötchen in Milch einweichen, ausdrücken
- Zwiebeln schälen, würfeln
- Petersilie waschen, hacken
- Zitrone waschen, etwas Schale abreiben
- Zwiebeln in 1TL Butter glasig dünsten, herausnehmen

### Fertigstellung

- vorbereiteten Zutaten mit Hack und Ei verkneten
- salzen, pfeffern
- kleine Klopse formen
- Kalbsfond aufkochen
- Klöße im Fond ca.10min ziehen lassen, herausheben
- Zitrone auspressen
- Mehl in restlicher Butter anschwitzen
- vorsichtig Kalbsfond einrühren
- Zitronensaft, Kapern, Sahne und Wein zufügen
- salzen, pfeffern
- Eigelbe unterziehen, nicht mehr kochen lassen!
- Klopse in der Soße erwärmen, anrichten

### Tipp

- 600g Forellen-oder Lachsfilet hacken
- unter die Klopse mischen
- statt Kalbsfond einen Fischfond verwenden

Nährwerte: 450kcal/E39g/F25g/KH13g pro Portion

angelegt am: 28.05.2003

Rezept-Nr: 322

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke