

Königsberger Klopse

Zutaten | 6 Portionen

600 g	Rinderhack
1	Zwiebel
3	Eier
150 g	Semmelbrösel
	Salz, Pfeffer
2 l	Fleischbrühe
6	Pimentkörner
2	Lorbeerblätter
4	Nelken
200 g	Schmand
1 Glas	Kapern
2-3 EL	Speisestärke
	Zucker

Zubereitungszeit: 30 Min., Kochzeit 20 Minuten

Zubereitung:

- Zwiebel pellen und klein hacken. Mit dem Rinderhack, Eiern und Semmelbröseln zu einem Hackteig verkneten und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Aus dem Teig Klopse formen.
- Fleischbrühe aufkochen, die Klopse hineingeben, mit Pimentkörnern, Lorbeerblättern und Nelken bei kleiner Hitze ziehen lassen. Wenn die Klopse oben schwimmen, sind sie gar.
- Gewürze und Klopse aus der Brühe nehmen.
- Die Speisestärke in etwas Wasser anrühren, in die Brühe geben, kurz aufkochen lassen. Schmand und Kapern in die Brühe geben.
- Die Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und die Klopse wieder hineingeben. Noch einmal 5-10 Minuten ziehen lassen.

Tipp:

Dazu passen Salzkartoffeln, Rote Bete oder Apfel-Möhren-Rohkost.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 542,5 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
556 kcal	32,8 g	32,4 g	33,7 g	80,7 mg