



# Königsberger Klopse

Zubereitungszeit  
1h 30min



## Zutaten

für 4 Portionen

Brötchen	1 St.
Zwiebeln, gelb	2 St.
Paniermehl	2 EL
Lorbeerblätter, getrocknet	1 St.
Piment	3 St.
Margarine, vegan	3 EL
Zucker	
Kapern	1 St.

## Zubereitung

### 1. Klopse :

Aus Hackfleisch, dem ausgedrückten Brötchen und der geschälten, fein gehackten Zwiebel in einer Schüssel mit den zwei Eiern, Salz und Pfeffer einen geschmeidigen Fleischteig kneten. Den Klopsteig mit Paniermehl binden. Je nach persönlichem Geschmack kann auch noch ein wenig Sardellenpaste hinzugefügt werden. Aus der Teigmasse Klopse formen.

### Brühe:

Die geschälte, klein gehackte Zwiebel und die Gewürze in die Brühe geben. Brühe erhitzen, evtl. nachsalzen. Die Klopse in die Brühe geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann das Lorbeerblatt, die Pfefferkörner und Pimentkörner herausnehmen. Die Klopse in der Brühe in weiteren ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Dann herausnehmen und abgedeckt warm stellen.

### Kapernsauce:

Margarine oder Butter erhitzen. Mehl darin anschwitzen. Mit der Brühe unter Rühren ablöschen. Die abgetropften Kapern und die Sahne hinzugeben. Die Sauce nun nicht mehr kochen lassen. Mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer süß-sauer abschmecken. Anschließend ein Eigelb zum Legieren in die Sauce rühren, die Klopse hineinlegen und mit der Petersilie garniert servieren.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	192 kcal
Kohlenhydrate	17 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	13 g