

## Rezept Königsberger Klopse mit Kartoffeln und Brokkoli



Zutaten für 4 Personen:

Für das Klopse benötigt ihr:	Für die Soße benötigt ihr:
800g Schweine-Hackfleisch	2 EL Butter
1 Zwiebel	3 EL Mehl
1 altes Brötchen eingeweicht	400ml der Brühe vom Kochen
2 Eier	1 Becher Sahne
3-4 EL Paniermehl	Saft einer halben Zitrone
Salz und Pfeffer	1 kleines Glas Kapern
	Salz, Pfeffer, etwas Paprika
Zum Aufkochen der Klopse:	1 Prise Zucker
1,5L klare Fleischbrühe	
1 Zwiebel	Wir servieren als Beilage Kartoffeln und Brokkoli.
3 Lorbeerblätter	
6 Pfefferkörner	

Zunächst aus Hackfleisch, dem eingeweichten und ausgedrückten Brötchen, der geschälten und

klein gewürfelten Zwiebel, den Eiern sowie Salz und Pfeffer einen Fleischteig in einer Schüssel kneten.

Diesen mit etwas Paniermehl festigen, um im Anschluss feste Fleischklopse daraus zu formen.

Für die Kochbrühe eine geschälte, klein gehackte Zwiebel, die Lorbeerblätter und die Pfefferkörner in die Brühe geben und diese aufkochen.

Nun die Klopse in die Brühe geben und ca. 20 Minuten auf kleinster Stufe köcheln. Dann die Klopse herausnehmen und abgedeckt warm stellen.

Die Brühe nun durch ein Sieb gießen und in einer Schüssel aufgefassen. Die übrig gebliebenen Zutaten aus der Brühe können entsorgt werden.

Im Topf anschließend die Butter erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Mit der Brühe unter Rühren ablöschen.

Je nach Geschmack ein kleines Glas abgetropfte Kapern (in der heißen Theke lassen wir diese weg) und einen Becher Sahne zu der Brühe hinzugeben und diese mit etwas Zitronensaft, Zucker, Salz, Pfeffer und Paprika süß-sauer abschmecken.

Die Fleisch-Klopse mit Kartoffeln und Brokkoli zusammen servieren und mit Soße begießen.

Wir wünschen Guten Appetit!

