



Der Klassiker aus Ostpreußen: Königsberger Klopse

Zutaten

- 1 Beutel MAGGI Fix für Hackbraten
- 600 ml Wasser
- 500 g Hackfleisch
- 0,5 Bund Petersilie
- 20 g Sardellenfilets
- 1 TL Zitronenschale, abgerieben
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Päckchen Maggi Helle Sauce nach Art Hollandaise, 2er Pack
- 50 g Kapern
- 1 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. MAGGI Fix für Hackbraten in einer Schüssel in 100 ml Wasser einrühren. Hackfleisch zugeben. Petersilie waschen, klein schneiden. Sardellenfilets klein schneiden und mit der Zitronenschale unter den Hackfleischteig mischen. Daraus 8 Klopse formen.
2. 500 ml Wasser mit Lorbeerblatt zum Kochen bringen. Klopse zufügen und in ca. 10 Min. gar ziehen lassen. Klopse herausnehmen und warm stellen. Kochflüssigkeit mit Wasser auf 500 ml ergänzen. MAGGI Helle Sauce nach Art Hollandaise einrühren, unter Rühren aufkochen und 1 Min. kochen.
3. Kapern abtropfen lassen und in die Sauce geben. Mit Zitronensaft abschmecken. Klopse in die Sauce geben und alles heiß werden lassen. Dazu schmecken Rote Bete und Salzkartoffeln.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	28 g
Energie	502 kcal
Fett	30 g
Protein	30 g

🕒 35 Minuten

⊕ 4 Portionen