



Klopse Königsberger Art

Zutaten

- 500 g Kalbshackfleisch
- 70 g Zwiebel(n)
- 1 Stück Ei
- 2 TL Senf
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Salz
- 4 Stängel Petersilie, fein gehackt
- 1 EL Paniermehl
- 2 l Wasser
- 2 EL MAGGI Gemüse Brühe
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 100 g Schmand
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch
- 50 g eingelegte Kapern

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, tupfen und klein hacken.
2. In einer Schüssel Kalbshackfleisch mit Zwiebel, Ei, Petersilie, Salz, Pfeffer Senf und Paniermehl zu einer glatten Masse verarbeiten und ca. 10 Klopse formen.
3. In einem Topf 2 l Wasser heiß werden lassen. MAGGI Gemüse Brühe darin auflösen und aufkochen.
4. Klopse in die Brühe geben und 5 Min. kochen. Anschließend bei geringer Wärmezufuhr noch weitere 10 Min. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen. 3/4 eines Liters von der Brühe abwiegen und zur Seite stellen.
5. Eigelb mit der Milch verrühren. In einer Pfanne Butter schmelzen lassen. Das Mehl unterrühren und die Brühe hineingeben. Verrühren bis eine cremige Konsistenz entsteht. Hitze reduzieren. Schmand einrühren. Eigelb-Milch-Mischung in die Pfanne gießen. Die Klopse in die Sauce geben und alles zugedeckt ca. 10 Min bei geringer Hitze heiß werden lassen.
6. Die Petersilie in die Soße einrühren, mit Zitronensaft abschmecken und heiß servieren. Dazu passen Kartoffeln.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	10 g
Energie	447 kcal
Fett	32 g
Protein	30 g

🕒 34 Minuten

⊕ 4 Portionen