

Rezept

Königsberger Klopse mit Limettensaft

Ein Rezept von Königsberger Klopse mit Limettensaft, am 25.04.2024

Zutaten

8 EL Kapern	Saft von 2 Limetten
1 altbackenes Brötchen	1 Zwiebel
350 g Rinderhackfleisch	150 g Schweinehackfleisch
1 Ei	Salz
Pfeffer	2 Lorbeerblätter
1 EL Bio-Gemüsebrühe-Pulver	50 g Butter
40 g Mehl	Saft und Schale von 1 Bio-Zitrone
50 ml Weißwein	1 Eigelb
60 g Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Die Kapern gut abspülen, mit dem Limettensaft vermischen und ca. 1 Std. marinieren.

2. Das Brötchen in kaltem Wasser einweichen und nach 2 Min. gut ausdrücken. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Hackfleisch mit 3 EL Kapern (ohne dem Saft), der Zwiebel, dem Brötchen und dem Ei gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Fleischteig mit angefeuchteten Händen 12 Klöße formen.

3. In einem Topf 2 l Wasser zum Kochen bringen. Lorbeerblätter einlegen und die Gemüsebrühe einstreuen. Den Limettensaft von den Kapern dazugeben. Klöße einlegen, die Hitze reduzieren und die Klopse in 25 Min. gar ziehen lassen.

4. Inzwischen in einem zweiten Topf die Butter schmelzen und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen das Mehl einstreuen. Immer wieder mit 1 kleinen Kelle Brühe (von den Klopsen) ablöschen und aufkochen - bis sich genügend Sauce ergibt (ca. 400 ml). Zitronensaft und -schale, übrige Kapern und Wein unterrühren. Nach 3 Min. den Topf vom Herd nehmen, Eigelb und Sahne verquirlen und ebenfalls unterrühren. Die Sauce salzen und pfeffern, die Klopse darin servieren.