

KÖNIGSBERGER KLOPSE THERMOMIX REZEPT

20 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



50 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 6 Portionen

Für die Klopse

- 1 kg Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 2 TL Salz
- 1 Weizenbrötchen vom Vortag



Für die Sauce

- 100 g Weizenmehl
- 1,5 Liter Gemüsebrühe
- 60 g Kapern (1 kleines Glas)
- Zitronensaft
- Salz
- 200 ml Sahne
- 200 ml Milch

Zubereitung

1. Gib das Brötchen in den Mixtopf und zerkleinere es **15 Sekunden auf Stufe 5**. Fülle es dann um.
2. Nun wird die Zwiebel im Mixtopf **3 Sekunden auf Stufe 5** zerkleinert.
3. Gib das Hackfleisch, das Brötchenmehl, die Eier und das Salz zu den Zwiebeln und vermische alles **1 Minute bei Linkslauf auf Stufe 4**.
4. Forme kleine Klösschen aus der Fleischmasse und verteilst sie auf dem Varoma-Einlegeboden. Gib 1,5 Liter Gemüsebrühe in den Mixtopf und setze den geschlossenen Varoma-Einlegeboden mit den Fleischklösschen auf. Jetzt garen deine Königsberger Klopse **30 Minuten bei Varoma Temperatur auf Stufe 1**.
5. Nimm nach der Garzeit den Varoma-Einlegeboden ab und stelle die Klopse bei Seite. Gieße von der Fleischbrühe im Mixtopf soviel ab, dass 1 Liter übrig bleibt. Dann gibst du Sahne, Milch, Mehl, 1-2 TL Zitronensaft und Salz dazu und kochst die Kapernsauce **5 Minuten / 100 Grad / Stufe 3**. Setze dabei den Garkorb anstelle des Mixtopfdeckels auf.
6. Zum Schluss werden nur noch die **Kapern 10 Sekunden bei Linkslauf auf Stufe 2** untergerührt. Gib die Sauce zum Schluss mit den Fleischklopsen in eine große Schüssel und fertig sind deine Kapernklopse.

Nährwerte pro Portion: 613 kcal | KH 22,2 g | E 37,7 g | F 39,8 g



Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöbere in unserem **Shop**.