

Königsberger Klopse mit Kartoffeln

Zutaten

1 Brötchen, altbacken, in Wasser eingeweicht
1 Ei
1 TL Salz
¼ TL Pfeffer
400 g Hackfleisch, gemischt
800 g Wasser
1 TL Gemüsebrühpaste
700 g Kartoffeln, in Stücken
Kapernsauce und Fertigstellung
200 g Sahne
1 TL Zitronensaft
50 g Mehl
1 TL Salz
¼ TL Pfeffer
60 g Kapern, eingelegt, abgetropft



Zubereitung

Das eingeweichte Brötchen gut ausdrücken und in einer Schüssel mit Ei, Salz, Pfeffer und Hackfleisch gut vermischen.

Mit nassen Händen Klößchen (Ø 3-4 cm) formen, auf den Varoma-Einlegeboden legen und in den Varoma-Behälter einsetzen.

Wasser und Gewürzpaste in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen und Kartoffeln einwiegen, Varoma aufsetzen und 30 Minuten / Varoma / Stufe 1 garen.

Varoma mit Fleischbällchen und Gareinsatz mit Kartoffeln zur Seite stellen.

Mixtopf leeren und Garflüssigkeit dabei auffangen.

Kapernsauce und Fertigstellung

500 g Garflüssigkeit (ggf. mit Wasser auffüllen), Sahne, Zitronensaft, Mehl, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und 5 Minuten / 100°C / Stufe 3 aufkochen.

Kapern zugeben und 10 Sekunden / LL / Stufe 2 unterrühren.

Die Klopse zusammen mit der Kapernsauce in eine Schüssel füllen und die Kartoffeln als Beilage dazu servieren.

Quelle: www.cookidoo.de

