



Gut bürgerlich: Königsberger Klopse

Zutaten:

(für ca. 6 Portionen)

- 500 g Hackfleisch vom Rind
- 500 g Hackfleisch vom Schwein
- 1 kl. Glas Kapern
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- ½ Liter Die faire Milch
- 8 EL Mehl
- 125 g Butter
- 1 Bund Petersilie



© tunedin - Fotolia.com

Zubereitung:

Arbeitszeit: ca. 45 Min

Schwierigkeitsgrad: normal

Petersilie hacken, dann Rinder- und Schweinehack mischen, Eier, Salz, Pfeffer und Petersilie hinzugeben und gut durchkneten. Aus der Masse etwa 20 - 25 tennisballgroße Klopse formen.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Auf mittlerer Hitze köcheln lassen und die Klopse mit einer Schaumkelle langsam in das siedende Wasser gleiten lassen. Die Klopse 15 Minuten köcheln lassen. Sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen, herausnehmen und in einer Schüssel warm halten. Die Brühe aus dem Topf durch ein Sieb mit Durchsehtuch gießen.

Im gleichen Topf die Butter schmelzen lassen, das Mehl nach und nach unter ständigem Rühren zugeben und gleichmäßig anschwitzen, nicht braun werden lassen. Die helle Butter-Mehlmischung nun mit der Brühe nach und nach aufgießen und dabei gut mit einem Schneebesen durchrühren, damit sich keine Klumpen bilden. Milch hinzugeben und nochmals aufkochen lassen.

Nun die Kapern zusammen mit der Flüssigkeit zugeben und nochmals 2 min. kochen. Eventuell mit Salz abschmecken.

Zum Schluss die Klopse in die Soße geben und noch einmal 5 bis 10 Minuten ziehen lassen.

Fertig!

Faironikas Extra-Tipp:

Als Beilage passen dazu Salz- oder Pellkartoffeln. Als klassischen Farbklecks auf dem Teller und interessante Geschmacksnote empfiehlt Faironika ein paar Scheiben eingelegte Rote Bete.

Sie haben tolle Kochideen und -rezepte mit der fairen Milch und wollen sie mit anderen teilen? Dann schicken Sie sie jetzt an rezepte@diefairemilch.de!

Mehr Rezepte und Anregungen finden Sie unter www.diefairemilch.de!