



Klopse "Königsberger Art"

3 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

1 Zwiebel
1 Scheibe altbackenes
Toastbrot
300 g gemischtes
Hackfleisch
1 Ei (Gewichtsklasse M)
Salz und Pfeffer
8 TL Maggi Klare Brühe
1 Beutel MAGGI
Herzensküche Lauch
Kartoffel Auflauf
100 g Crème fraîche
3 EL Kapern
1 EL Zitronensaft

1. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Toastbrot klein würfeln.
2. In einer Schüssel Hackfleisch mit der Zwiebel, dem Toastbrot, Ei und Salz und Pfeffer gut durchkneten. Daraus 12 Klopse formen.
3. In einem Topf 2 l Wasser heiß werden lassen. Maggi Klare Brühe darin auflösen und aufkochen. Klopse hineingeben und 5 Min. kochen. Anschließend bei geringer Wärmezufuhr noch weitere 10 Min. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abgedeckt beiseite stellen.
4. In einem weiteren Topf 150 ml Wasser mit MAGGI Herzensküche Würzpaste Kartoffel Lauch Auflauf verrühren, aufkochen. Hitze reduzieren, Crème fraîche einrühren. Kapern dazugeben und Zitronensaft einrühren. Die Klopse in die Sauce geben und alles zugedeckt ca. 10 Min bei geringer Hitze heiß werden lassen.

Dazu schmecken Salzkartoffeln.

MAGGI KOCHSTUDIO
Ernährungsinfo:

Je Portion:
B: 2142 kJ (511 kcal)
N: E: 27 g, KH: 21 g, F: 35 g