FRESENIUS KABI
caring for life



#63625316 | © Fotolia - fotolia.com

Königsberger Klopse mit Kapernsoße

Hauptgericht

Level ■■□□

1

40 Min.

Zubereitung

Weißbrot in Fresubin® 2 KCAL Drink Neutral einweichen. Zwiebeln fein würfeln. Hackfleisch, eingeweichtes Weißbrot, Zwiebeln, Ei mit den Gewürzen gut durchkneten und aus der Masse Klopse formen.

Wasser mit Salz, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zum Sieden bringen und abschmecken. Die Klopse darin garen (ca. 20-25 Minuten).

Aus Mehl und Margarine eine Mehlschwitze herstellen. Unter ständigem Rühren mit ca. 50 ml Kochwasser und Fresubin® 2 KCAL Drink Neutral auffüllen. Die Soße abschmecken, zum Schluss die Kapern hinzufügen und zusammen mit den Klopsen servieren.

Zutaten

für die Klopse	
20 ml	Fresubin® 2 KCAL Drink Neutral* (2 EL)
100 g	Hackfleisch (Rindschwein)
25 g	Weißbrot
20 g	Zwiebeln, geschält
20 g	Ei
	Salz, Pfeffer, geh. Petersilie
für das Kochwasser	
Salz, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren	
für die Soße	
100 ml	Fresubin® 2 KCAL Drink Neutral*
1 TL	Weizenmehl
1 TL	Margarine
25 g	Weißbrot
15 g	Kapern (Konserve abgetr.)
Salz, Pfeffer, Prise Zucker	

Nährwerte pro Portion

Energie	609 kcal
Eiweiß	36,9 g
Fett	31,9 g
Kohlenhydrate	43,7 g

* Geschmacksrichtung. Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Zum Diätmanagement bei bestehender oder drohender Mangelernährung.

(10.23/SG/FKD)

Fresenius Kabi Deutschland GmbH
Kundenberatung
61346 Bad Homburg
T 0800 / 788 7070
F 06172 / 686 8239
kundenberatung@fresenius-kabi.de
www.fresenius-kabi.com/de

Fresubin®