



# 63625910 © Fresenius-Kabi.com

# Königsberger Klopse mit Kapernsoße

## 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.

## Hauptgericht

Level



1



40 Min.

## 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)