

# Königsberger Klopse mit Kapernsoße

Level

 1

 40 Min



## Zutaten (1 Portion) für die Klopse

- 100 g Hackfleisch (Rind-Schwein)
- 25 g Weißbrot
- 20 g Zwiebeln, geschält
- 20 ml Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral (2 EL)
- 20 g Ei
- Salz, Pfeffer, geh. Petersilie

## für das Kochwasser

Salz, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren

## für die Soße

- 4 g Weizenmehl (1 gestr. TL)
- 4 g Margarine (1 gestr. TL)
- 100 ml Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral
- 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



## Alternative Produkte:

Fresubin® Energy DRINK

## Zubereitung

Weißbrot in Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral einweichen. Zwiebeln fein würfeln. Hackfleisch, eingeweichtes Weißbrot, Zwiebeln, Ei und die oben genannten Gewürze 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 Klopfen servieren.

## TIPP:

Dazu empfehlen wir Salzkartoffeln und einen grünen Salat