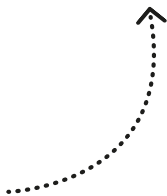


Königsberger Klopse



Zutaten

- 1 Kg Hackfleisch 1/2 und 1/2
- 2 Zwiebeln
- 2 Eier
- 1 Tasse Paniermehl
- 500 ml Brühe
- 200 ml Sahne
- 5 g Zitronensaft
- 50 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 50 g Kapern (abgetropft)



Zubereitung:

Make it lecker

1. Zuerst die Zwiebeln schälen, vierteln und mit dem Superhacker fein hacken. Diese zum Hackfleisch geben, sowie die beiden Eier und das Paniermehl. Alles zu einem Fleischklopteig verkneten und mit einem Portionierer zu ca 18 Fleischbällchen verarbeiten und in den Ofenmeister setzen.
2. Brühe, Sahne, Zitronensaft, Mehl, Salz, Pfeffer und Kapern miteinander verrühren und über die Fleischbällchen geben.
3. Den Deckel aufsetzen und im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad ca 60 Minuten schmoren.