

Königsberger Klopse



Rezept und Foto von Susanne Warning

Zutaten:

Für die Klöße:

1 Kilo Rinder- oder Kalbshack
2 altbackene Brötchen
2 Eier
1 Esslöffel Senf
1 Teelöffel Sambal Olek
Salz, Pfeffer, Paprika

Für die Soße:

gekörrnte Brühe
1,5 Liter Wasser
Suppengemüse mit der Multi zerkleinert
1 Becher saure Sahne
1 Becker Creme fine fettreduziert
1 kleines Glas Kapern
Speisestärke
Gewürze nach Wahl z.B. Salz, Sambal Olek, Chili Paprika, etc.

Zubereitung:

Für die Klöße:

Zwiebeln mit dem Multi zerkleinern
CC mit dem Knethaken bestücken
Brötchen in Wasser einweichen und gut ausdrücken

Hack in den CC geben und eine Mulde rein drücken
Eier, Gewürze, Sambal Olek, Senf, Zwiebeln und Brötchen zugeben
und gut mischen. Nach Bedarf und Geschmack abschmecken.
Kleine Klopse formen und beiseite legen.

Das Kochröhrelement der CC einspannen
Wasser, Brühe und Gemüse in der CC aufkochen
15- 20 Minuten 120 Grad Rührstufe 3
Die Klopse vorsichtig reinlegen und Temperatur auf 60 Grad
runter drehen. Rührstufe 3 für 10 Minuten. Dann herausnehmen.

Für die Soße:

Saure Sahne, Creme fine, Kapern inkl Einlegesoße zufügen. Mit
Gewürzen, Salz und Pfeffer abschmecken. Wir lieben es immer
etwas schärfer. Die Soße sollte eine feine leicht säuerliche
Note haben.

Speisestärke mit etwas kalter Milch anrühren.

Temperatur etwas höher drehen und Soße bis zum gewünschten
Grad verdicken. Zum Schluss die Königsberger Klopse wieder
zugeben.

Ich reiche gerne Reis dazu, den ich nicht mit der CC
zubereite, weil der Herd schneller ist.

Meine Mutter hat dem ganzen immer eine Dose Erbsen zugefügt,
dass mögen meine Lieben aber nicht so gerne.

Wenn euch Gemüse fehlt, dann passt es prima kleine gefrorene
Blumenkohlröschen mit zu garen.

Ich habe es so bisher nur einmal im CC gemacht und es hat
super geklappt, ich hoffe ich habe nichts vergessen