

Königsberger Klopse Thermomix Rezept

Zutaten für 6 Portionen

Für die Klopse

- 1 kg Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 2 TL Salz
- 1 altbackenes Brötchen



Für die Sauce

- 100 g Weizenmehl
- 1,5 Liter [Gemüsebrühe](#)
- 60 g Kapern (1 kleines Glas)
- Zitronensaft
- Salz
- 200 ml Sahne
- 200 ml Milch

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

Zubereitung

1. Gib das Brötchen in den Mixtopf und zerkleinere es **15 Sekunden auf Stufe 5**. Fülle es dann um.
2. Nun wird die Zwiebel im Mixtopf **3 Sekunden auf Stufe 5** zerkleinert.
3. Gib das Hackfleisch, das Brötchenmehl, die Eier und das Salz zu den Zwiebeln und vermische alles **1 Minute bei Linkslauf auf Stufe 4**.
4. Jetzt formst du kleine Klösschen aus der Fleischmasse und verteilst sie auf dem Varoma-Einlegeboden.
5. Gib 1,5 Liter Gemüsebrühe in den Mixtopf und setze den geschlossenen Varoma-Einlegeboden mit den Fleischklösschen auf. Jetzt garen deine Königsberger Klopse **30 Minuten bei Varoma Temperatur auf Stufe 1**.

6. Nimm nach der Garzeit den Varoma-Einlegeboden ab und stelle die Klopse bei Seite. Gieße von der Fleischbrühe im Mixtopf soviel ab, dass 1 Liter übrig bleibt. Dann gibst du Sahne, Milch, Mehl, 1-2 TL Zitronensaft und Salz dazu und kochst die Kapernsauce **5 Minuten / 100 Grad / Stufe 3**. Setze dabei den Garkorb anstelle des Mixtopfdeckels auf.
7. Zum Schluss werden nur noch die **Kapern 10 Sekunden bei Linkslauf auf Stufe 2** untergerührt. Gib die Sauce zum Schluss mit den Fleischklopsen in eine große Schüssel und fertig sind deine Kapernklopse.

Wir essen Königsberger Klopse am liebsten mit Salzkartoffeln und roter Bete oder mit Reis und Erbsen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

