Königsberger Klopse

Königsberger Klopse in cremiger Kapernsauce sind ein echter Klassiker der deutschen Küche. Die zarten Fleischklöße harmonieren perfekt mit der fein-würzigen, pikanten Sauce. Ein beliebtes Gericht bei Groß und Klein, das traditionell mit Kartoffeln oder Reis serviert wird.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für 4 Personen

Für den Fleischteig:
1 Bund Petersilie, fein gewiegt
1 Zwiebel, fein gehackt
20g Fett oder Speiseöl zum Braten (ggf. laktosefrei)
600g gemischtes Hackfleisch
1 TL Salz
½ TL weißer Pfeffer
1 Prise Muskat
1 Prise Majoran
1 TL mittelscharfer Senf
1 Ei
2 EL glutenfreie Semmelbrösel (ggf. laktosefrei)
4 Sardellenfilets, fein gewiegt

Für die Kapernsauce:
30g Butter (ggf. laktosefrei)
25g helle glutenfreie Mehlmischung
½ L Fleischbrühe oder Sud

Salz
weißer Pfeffer
1 Prise Zucker
2 EL trockener Weißwein
1,5 EL Kapern
4 EL Sahne (ggf. laktosefrei)

Außerdem:
Salzwasser zum Kochen

1. Für den Fleischteig Petersilie und Zweibel in 20g Fett dünsten. Abkühlen lassen.
2. Alle Zutaten für den Fleischteig gut verkneten, auch die gedünstete Zwiebel und Petersilie. Mit nassen Händen 12 Klopse formen.
3. Salzwasser zum Kochen bringen, die Klopse knapp am Siedepunkt 20 Minuten garen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen.
4. Für die Kapernsauce Butter in einer Pfanne erhitzen, das glutenfreie Mehl einrühren und sogleich nach und nach die Brühe oder den Sud aufgießen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Wein abschmecken, einige Minuten köcheln lassen. Anschließend Kapern und Sahne unter die Sauce rühren.
5. Die Fleischklöße in eine vorgewärmte Schüssel geben, die Kapernsauce darüber gießen und sofort servieren.

Tipp: Als Beilage sind Salzkartoffeln, Kartoffelbrei oder Reis ideal.

Milchfrei – Tipp: Vegane Margarine anstatt Butter verwenden. Sahne durch Cashew-Cuisine austauschen.

rezepte-glutenfrei.de