

Königsberger Klopse in Kapernsauce

Köstliche Fleischklösschen in heller Sauce mit würzigen Kapern verfeinert!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für 4 Personen

Fleischteig:

1 Bund Petersilie fein gewiegt
1 Zwiebel gehackt
20g Fett zum Braten
600g gemischtes Hackfleisch
1 TL Salz
 $\frac{1}{2}$ TL weißer Pfeffer
1 Prise Muskat
1 Prise Majoran
1 TL Senf mittelscharf
1 Ei
2 EL glutenfreie Semmelbrösel
4 Sardellenfilets gewiegt

Salzwasser zum Kochen

Kapernsauce:

30g Butter (laktosefrei)

30g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmisschungen.

$\frac{1}{2}$ L Fleischbrühe oder Sud

Salz

weißer Pfeffer

1 Prise Zucker

2 EL trockener Weißwein

1,5 EL Kapern

4 EL Sahne (laktosefrei)

1. Für den Fleischteig Zwiebel und Petersilie 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. Salzwasser zum Kochen bringen, die Klopse knapp am Siedepunkt 20 Minuten garen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen.

3. Aus Butter und Mehl eine helle Einbrenne anrühren, nach und nach mit Brühe aufgießen (man kann auch den Sud verwenden). Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Wein abschmecken, 10 Minuten köcheln lassen.

4. Kapern und Sahne unter die Sauce rühren und abschmecken.

5. Klopse in einer vorgewärmten Schüssel anrichten, Kapernsauce darüber gießen.

Beilage: Salzkartoffeln