

„Königsberger Klopse“ nach Omma

[Originalartikel](#)

[Backup](#)

`<html> <img`
`src=„http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/26850284\_10211368987683866\_8312779116172277468\_o.jpg“ alt=„“ width=„1199“ height=„899“ class=„alignnone size-`
`full wp-image-129755“`
`srcset=„http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/26850284\_10211368987683866\_8312779116172277468\_o.jpg 1199w,`
`http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/26850284\_10211368987683866\_8312779116172277468\_o-300x225.jpg 300w,`
`http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/26850284\_10211368987683866\_8312779116172277468\_o-768x576.jpg 768w,`
`http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/26850284\_10211368987683866\_8312779116172277468\_o-600x450.jpg 600w“ sizes=„(max-width: 1199px) 100vw,`
`1199px“/><p>Ich habe mal wieder gekocht. Wie ich alle paar mal Tage koche, ohne der Welt da`
`draußen davon zu erzählen. Heute halt mal schon. Es gab „Königsberger`
`Klopse“ nach dem Rezept von Oma. Ich mag die lieber mit ordinären Salzkartoffeln,`
`aber der Rest der Familie hat „Kartoffelpü“ für sich eingefordert, also bin`
`ich dem gerecht geworden.</p><p>Was wir brauchen:</p> <p><strong>Für die`
`Klopse</strong><br/>• 1,5 KG gemischtes Bio-Hack<br/>• 3 gehackte und in Butter`
`karamellisierte Zwiebeln<br/>• 2 gekochte Kartoffeln<br/>• ein olles in Milch`
`aufgeweichtes Brötchen oder zwei Scheiben in Milch aufgeweichtes olles Toast<br/>• 2`
`Eier<br/>• ordentlich Salz<br/>• ordentlich Pfeffer<br/>• 2-3 EL gehackte`
`Petersilie<br/>• die Zeste und den Saft einer halben großen Zitrone<br/>• 3-4`
`EL trockenen Weißwein<br/>• 150 Gramm Schmand</p> <p>Ich hatte von heute`
`Morgen noch eine halbe Avocado da. Kam dann gequetscht mit den gekochten Kartoffeln und dem in`
`Milch aufgelösten Toast in den Pott.</p> <img`
`src=„http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/IMG\_4140-1.jpeg“`
`alt=„“ width=„1200“ height=„900“ class=„alignnone size-full wp-image-129758“`
`srcset=„http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/IMG\_4140-1.jpeg`
`1200w,`
`http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/IMG\_4140-1-300x225.jpeg`
`300w,`
`http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/IMG\_4140-1-768x576.jpeg`
`768w,`
`http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/IMG\_4140-1-600x450.jpeg`
`600w“ sizes=„(max-width: 1200px) 100vw, 1200px“/><p>Die Zwiebeln vorher in etwas Butter`
`anbraten und mit bissl Petersilie karamellisieren. Dann alles in eine Schüssel geben und mit`
`dem Knethaken durchkneten. Geht auch per Hand, dann durchmengen. Die Masse kühl`
`stellen.<br/></p> <p>Lasst Semmelbrösel weg – wir haben nicht mehr die 50er`
`Jahre.</p> <p><strong>Für die Brühe:</strong><br/>• 1 Bund`
`Suppengrün<br/>• 150 Gramm Butter<br/>• 4 EL Zucker<br/>• 500`
`ml trockenen Weißwein<br/>• ein Lorbeerblatt<br/>• ein`
`Pimentkorn<br/>• eine Wacholderbeere<br/>• ordentlich Salz<br/>•`
`ordentlich Pfeffer<br/>• eine halbe Zitrone<br/>• eine Zwiebel<br/>• 2-3`
`Liter Wasser</p> <img`

src=„http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/IMG_4147.jpeg“ alt=„“
width=„1200“ height=„900“ class=„alignnone size-full wp-image-129757“
srcset=„http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/IMG_4147.jpeg
1200w,
http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/IMG_4147-300x225.jpeg
300w,
http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/IMG_4147-768x576.jpeg
768w,
http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/IMG_4147-600x450.jpeg
600w“ sizes=„(max-width: 1200px) 100vw, 1200px“/><p>Butter zerlassen. Suppengrün,
Lorbeer, Piment, Wacholderbeere, halbe Zitrone und Zwiebel darin anbrutzeln. Den Zucker
drüber – kurz karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und den
dann auf ein Drittel runterköcheln lassen. Das Wasser drüber. Kurz dolle aufkochen und
dann simmern lassen.</p> <img
src=„http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/IMG_4154.jpeg“ alt=„“
width=„1200“ height=„900“ class=„alignnone size-full wp-image-129760“
srcset=„http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/IMG_4154.jpeg
1200w,
http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/IMG_4154-300x225.jpeg
300w,
http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/IMG_4154-768x576.jpeg
768w,
http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/IMG_4154-600x450.jpeg
600w“ sizes=„(max-width: 1200px) 100vw, 1200px“/><p>Aus dem Hack Klopse formen. Je nach
Belieben die Größe bestimmen. In diesem konkreten Fall hier werden es dann 20-25
Stück. Kann man, und machen wir hier so, auch Morgen und Übermorgen noch essen.
Wenn nicht, dann einfrieren.</p> <img
src=„http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/IMG_4151.jpeg“ alt=„“
width=„1200“ height=„900“ class=„alignnone size-full wp-image-129761“
srcset=„http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/IMG_4151.jpeg
1200w,
http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/IMG_4151-300x225.jpeg
300w,
http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/IMG_4151-768x576.jpeg
768w,
http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/IMG_4151-600x450.jpeg
600w“ sizes=„(max-width: 1200px) 100vw, 1200px“/><p>Dann die Klopse bei kleiner Hitze in die
Brühe geben. Nicht kochen lassen. Wenn die Klopse oben schwimmen, sind sie durch.</p>
<img src=„http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/IMG_4157.jpeg“
alt=„“ width=„1200“ height=„900“ class=„alignnone size-full wp-image-129762“
srcset=„http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/IMG_4157.jpeg
1200w,
http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/IMG_4157-300x225.jpeg
300w,
http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/IMG_4157-768x576.jpeg
768w,
http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/IMG_4157-600x450.jpeg
600w“ sizes=„(max-width: 1200px) 100vw, 1200px“/><p>Klopse rausnehmen und abgedeckt zur
Seite stellen.</p> <p>Das Gemüse aus der Brühe holen. Den Rest kurz aufkochen
lassen.</p> <p>Für die Soße:
• die seicht kochende

Brühe von oben
• Mehlschwitze aus 150 Gramm Butter und dementsprechend viel Mehl
• 200 Gramm Saure Sahne
• 200 Gramm Schmand
• etwas Bio-Brühe
• Salz und Pfeffer nach Geschmack
• 200 Gramm Kapern samt deren Saft
• gehackte Petersilie</p>
<p>Mehlschwitze aus Butter und Mehl schmelzen, in die Brühe geben. Saure Sahne, Schmand, Salz, Pfeffer und Petersilie dazu geben. Zum Abschluss die Kapern. Viele Kapern <3!</p>
<p>Ihr nebenbei noch schnell die Haare wieder schön machen:</p>
<p>Ich mag dazu total gerne und ganz trivial Salzkartoffeln. Die Familie wollte Kartoffelpü. Geht auch. Das bekommt ihr aber auch ohne Anleitung beides selber hin.</p>
<p>Ich bin so satt.</p>
<img src=„<http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/DUFlmotXUAAI-bm.jpg>“ alt=„“ width=„1200“ height=„900“ class=„alignnone size-full wp-image-129769“

Last update:
2021/12/06
15:24

wallabag:knigsberger-klopse-nach-omma <https://schnipsl.qgelm.de/doku.php?id=wallabag:knigsberger-klopse-nach-omma>

srcset=„<http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/DUFImotXUAAI-bm.jpg> 1200w,
<http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/DUFImotXUAAI-bm-300x225.jpg> 300w,
<http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/DUFImotXUAAI-bm-768x576.jpg> 768w,
<http://www.kraftfuttermischwerk.de/blogg/wp-content/uploads2/2018/01/DUFImotXUAAI-bm-600x450.jpg> 600w“ sizes=„(max-width: 1200px) 100vw, 1200px“/><p>
börps</p> <p>Guten
Appetit!</p> </html>

From:
<https://schnipsl.qgelm.de/> - **Qgelm**

Permanent link:
<https://schnipsl.qgelm.de/doku.php?id=wallabag:knigsberger-klopse-nach-omma>

Last update: **2021/12/06 15:24**

