

# Königsberger Klopse

Siemens / Miele:

Dampfbackofen-Dämpfen 100°C

## Zutaten:

500 g	Hackfleisch
1	Zwiebel
1	Ei
1	altbackenes Brötchen (eingeweicht)
	Salz, Pfeffer
40 g	Butter
40 g	Mehl
400 ml	Brühe
1 EL	Kapern
1 EL	Schnittlauchröllchen

## Zubereitung:

Zwiebeln würfeln, das eingeweichte Brötchen ausdrücken und zusammen mit dem Hackfleisch vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Daraus 12 kleine Fleischklößchen formen.

Danach aus dem Mehl und der Butter mehrere kleine Fett-Mehl-Klößchen formen. Zusammen mit der vorher erwärmten Brühe in einen ungelochten Garbehälter geben.

Die Fleischklößchen in die warme Brühe geben und bei 100°C für 15 Min. dämpfen. Anschließend die Sauce umrühren so dass sich die letzte Mehl-Butter mit der Sauce verbindet und eindickt.

Mit den Kapern abschmecken und den frisch geschnittenen Schnittlauch darüber streuen.

