



Kapernsoße / Ansatz zu Königsberger Klopse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Aber auch zu gekochtem Rindfleisch, Lammfleisch oder Rinderzunge

Zutaten

- 1/2 l Rindfleischbrühe
- (Aus dem Supermarkt oder Instant Fleischbrühe)
- 1/2 Becher Sahne
- 1/2 Becher Creme fraiche
- 1 El Butter
- 2 El Mehl
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 El grob gehackte Kapern
- Etwas Kapernwasser
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Zwiebeln in der butter glasig anschwitzen und das Mehl mit dem Schneebesen verrühren.

Schritt3

Mit der Fleischbrühe aufgießen, Sahne und Creme fraiche dazu geben.

Schritt4

3 - 4 min. köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und mit etwas Kapernfond herzhaft abschmecken.

Schritt5

Erst jetzt die Königsberger Fleischklößchen hinein geben, das ergibt den tollen, kräftigen Geschmack.

Schritt6

4 - 5 min. leise "simmern" lassen und mit Salzkartoffeln und saurer Beilage zu Tisch geben.

Rezeptart: Weiße Sossen **Tags:** beliebt wie eh und je

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kapernsosse-ansatz-zu-koenigsberger-klopse/>