



Königsberger Kohlrabi Klopse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Harmoniert hervorragend miteinander, moderne Abwandlung des Klassikers, für jeden Tag

Zutaten

- Für die Königsberger Klopse:
- 600 g gemischtes Hackfleisch
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 ganze Eier
- 5 El Semmelbrösel oder 1 eingeweichtes Brötchen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 junge, holzfreie Kohlrabi, geschält
- 50 g Kapern, grob gehackt
- 3/4 l Fleisch -, ersatzweise Gemüsebrühe
- 1 Becher Creme fraiche
- Saft 1/2 Zitrone
- 50 g Butter
- 3 El Mehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Brühe mit einigen Pfefferkörnern und 1 Lorbeerblatt aufkochen und die Kohlräbchen "bissfest" garen.

Schritt2

Danach heraus nehmen. in 5 cm große Würfel schneiden, die Brühe durch ein Küchensieb laufen lassen.

Schritt3

Die Butter schmelzen, das Mehl verrühren, bei mittlerer Hitze etwas "schwitzen" lassen. Mit der Brühe aufgießen, glatt rühren, ca. 5 min. köcheln lassen.

Schritt4

Das Hackfleisch mit den Zwiebeln, den Eiern, dem eingeweichtes Brötchen oder Semmelbrösel zu einem glatten Teig vermengen. Herzhaft mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss würzen.

Schritt5

Mit feuchten Händen die Klopse formen und in den Saucen Ansatz 6 - 8 min. leise köcheln lassen. Creme fraiche, die Kapern und Kohlrabi Würfel zufügen, nachschmecken.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Mit frisch gekochten Salzkartoffeln oder auch Butter Reis zu Tisch geben.

Rezeptart: Berlin-Brandenburgisch **Tags:** für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/koenigsberger-kohlrabi-klopse/>