



KÖNIGSBERGER KLOPSE

mit Petersilienkartoffeln und Brokkoli

FAMILY



-  gemischtes Hackfleisch
-  Worcestersoße
-  Zwiebel
-  mittelscharfer Senf
-  Semmelbrösel
-  Petersilie
-  Kochsahne
-  Kapern
-  Brokkoli
-  festk. Kartoffeln
-  Rinderbrühe
-  Weizenmehl

Marcos Tipps für Kids



Wenn Ihr Eure Kinder mit ins Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst sie doch beim Formen der Klopse helfen oder die Röschen vom Brokkoli abbrechen. Also Ärmel hoch, Hände waschen und los geht's!

 35 - 45 Minuten (je nach Personenanzahl)

 Stufe 2

 Tag 1-2 kochen



Wascht **Gemüse** und **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigt Ihr **2 große Töpfe**, **1 große Schüssel**, **1 Messbecher** und **1 Sieb**.



1 KLEINE VORBEREITUNGEN

Erhitzt reichlich Wasser im **Wasserkocher**.

Zwiebel abziehen und fein hacken.

Blätter der **Petersilie** abzupfen und fein hacken.

Mundgerechte Röschen vom **Brokkoli** abschneiden oder brechen.

Kartoffeln schälen und vierteln.

Kapern abgießen und **Kapernwasser** oder **Kapernöl** auffangen. **★TIPP:** Für *Kapernliebhaber!* Damit könnt Ihr später die *Soße noch etwas abschmecken*.



4 FÜR DIE SOSSE

Klopse abgießen und dabei 500 ml [750 ml | 1.000 ml] **Kochwasser** auffangen. **Klopse** in der großen Schüssel und **Kochwasser** im Messbecher kurz beiseitestellen.

Topf zurück auf den Herd stellen und 2 EL [3 EL | 4 EL] **Butter*** darin schmelzen lassen. Wenn die **Butter** geschmolzen ist, 3 EL [4½ EL | 6 EL] **Mehl** hinzugeben und mit einem Schneebesen verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Dann unter ständigem Rühren das **Kochwasser** rasch in den Topf geben und aufkochen lassen. Dabeiiterrühren, damit keine Klümpchen entstehen.



2 FÜR DIE KLOPSE

Einen großen Topf mit 1 l [1½ l | 2 l] heißem **Wasser*** füllen, leicht **salzen*** und aufkochen. Hitze reduzieren, sodass das Wasser leicht köchelt.

In einer großen Schüssel **Hackfleisch**, gehackte **Zwiebel**, **Worcestersoße**, 1 [2 | 2] **Ei*** und **Semmelbrösel** gut vermengen und daraus 12 [18 | 24] gleich große **Fleischbällchen** formen. Jedes **Bällchen** kann sofort in das kochende Wasser gegeben werden. Alle Bällchen dann zusammen 5 Min. köcheln lassen.



5 SOSSE VOLLENDEN

Sahne, **Kapern**, **Senf** und mitgelieferte **Rinderbrühe** zur **Soße** geben und glatt rühren. **Soße** 3 – 4 Min. kochen lassen, bis sie komplett gebunden ist.

Klopse hinzugeben und weitere 5 – 6 Min. kochen, bis sie durchgegart sind. Mit **Salz***, **Pfeffer*** und nach Belieben **Kapernwasser** abschmecken und bis zum Anrichten warm halten.



3 FÜR DAS GEMÜSE

Einen zweiten großen Topf mit heißem Wasser füllen, **salzen*** und aufkochen. **Kartoffeln** hineingeben und für 12 – 15 Min. weich kochen.

In den letzten 3 – 4 Min. der Kochzeit die **Brokkoliröschen** hinzugeben und mitkochen. **Kartoffeln** und **Brokkoli** durch ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Butter*** hinzugeben.



6 ANRICHTEN

Auf einen flachen Teller **Klopse** und **Soße** geben. **Kartoffeln** und **Brokkoli** daneben anrichten. **Klopse** mit **Petersilie** bestreuen und genießen.

Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Zwiebel DE	1	1	2
Petersilie	10 g	10 g	10 g
Brokkoli ES	1	1 (groß)	1 (groß)
festk. Kartoffeln	500 g	800 g	1.000 g
Kapern	35 g	50 g ☉	70 g
gemischtes Hackfleisch	300 g	450 g	600 g
Worcestersoße	8 ml	8 ml	16 ml
Semmelbrösel 1)	25 g	38 g ☉	50 g
Weizenmehl	3 EL ☉	4½ EL ☉	6 EL ☉
Kochsahne 5)	200 ml	300 ml ☉	400 ml
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	20 ml	20 ml
Rinderbrühe	8 g	12 g ☉	16 g
Wasser* für Schritt 2	1 l	1½ l	2 l
Ei* 2) für Schritt 2	1	2	2
Butter* 5) für Schritt 3	1 EL	1½ EL	2 EL
Butter* 5) für Schritt 4	2 EL	3 EL	4 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 1.000 g)
Brennwert	420 kJ/100 kcal	4.310 kJ/1.030 kcal
Fett	5,62 g	57,60 g
– davon ges. Fettsäuren	2,85 g	29,26 g
Kohlenhydrate	6,85 g	70,26 g
– davon Zucker	1,26 g	12,93 g
Eiweiß	4,79 g	49,17 g
Salz	0,227 g	2,325 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 4) Senf 5) Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at