



## Königsberger Klopse

### Zutaten:

1 Gläschen Kapern  
400g Hackfleisch (gemischt)  
100g Reis  
100ml Milch  
100ml Sahne  
3-4 Scheiben Toast  
2 Eier  
1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
1 EL Mehl  
Salz, Pfeffer, Kräuter  
Tomaten für Deko



### Zubereitung:

Stellen Sie einen Topf mit Salzwasser für den Reis auf und bringen Sie das Wasser zum Sieden. Stellen Sie einen weiteren Topf mit Salzwasser für die Klopse auf und bringen Sie das Wasser ebenso zum Sieden.

Bröseln Sie den Toast in eine Schüssel und weichen Sie die Brösel in Milch ein.

Hacken Sie die Zwiebel und Knoblauch fein durch. Schwitzen Sie die Zwiebel und den Knoblauch in einer Pfanne an.

Geben Sie das Hackfleisch in eine weitere Schüssel. Geben Sie den Toast dazu und würzen Sie gut mit Salz und Pfeffer. Geben Sie die Eier und Zwiebel mit dem Knoblauch aus der Pfanne hinzu. Mischen Sie alles gut durch. Formen Sie kleine Klopse und kochen Sie sie in dem Topf mit dem Salzwasser für etwa 10 Minuten ab.

Wenn der Reis fertig gekocht ist schütten Sie das Wasser ab und lassen Sie den Reis noch etwas abtropfen.

Bereiten Sie in einem weiteren Topf eine helle Mehlschwitze. Geben Sie dazu etwas Butter und Mehl in den Topf. Geben Sie unter ständigem Rühren einen Esslöffel Mehl hinzu. Geben Sie etwas von der Sahne hinzu. Füllen Sie den Topf mit dem Wasser der Klopse soweit auf, bis Ihnen die Soße dick genug ist. Geben Sie die Kapern mit Flüssigkeit hinzu und würzen Sie gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer nach.

Beim Servieren können Sie mit den Tomaten garnieren.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.