



Königsberger Klopse mit Spargel

Zutaten

(für 4 Personen):

400 g Putenhackfleisch
1 kg Spargel
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
1 Ei
2 Sardellenfilets
2 EL Paniermehl
2 TL Salz
1 Zitrone
Petersilie
40 g Butter
40 g Mehl
150 ml Sahne
50 g Kapern
250 g Reis



Nährwerte:

Pro Portion ca. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten



Königsberger Klopse mit Spargel

Zubereitung:

1. Zuerst den Spargel schälen. Dann die Spargelschalen und -enden, die halbierte Zwiebel mit Schale und das Lorbeerblatt in einen Topf geben, mit 750 ml Wasser aufgießen und circa 30 Minuten kochen lassen. Anschließend abgießen und die Brühe auffangen.



2. Dann das Putenhackfleisch, die gehackte Petersilie, die gehackten Sardellen und das Paniermehl mit dem Ei und dem Zitronenabrieb vermengen und kleine Kugeln daraus formen.



3. Jetzt die Putenhackbällchen und den Spargel – schneidet diesen in circa 3 bis 4 cm lange Stücke – circa 8 bis 10 Minuten in der Brühe garen und zur Seite stellen.
Nebenbei den Reis nach Packungsangabe kochen.



Königsberger Klopse mit Spargel

4. Nun kommt die leckere Sauce. Dafür erst mal die Butter schmelzen und das Mehl einrühren.



5. Dann die Brühe angießen und cremig rühren...



6. ...und schließlich noch die Sahne einrühren.



7. Zum Finale die Putenhackbällchen, den Spargel und die Kapern vorsichtig



Königsberger Klopse mit Spargel

unter die Sauce mischen, alles noch einmal aufkochen,



8. ...mit dem Reis anrichten und genießen. ☑



WE LOVE
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Königsberger Klopse mit Spargel



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de