WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten Königsberger Klopse mit Kartoffeln

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Putenhackfleisch
1 Brötchen
100 ml Milch
2 Zwiebeln
40 g Butter
600 g Kartoffeln
1 Ei
60 g Kapern
4 Sardellenfilets
1 TL Muskat
Salz und Pfeffer
2 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
30 g Mehl
150 ml Sahne
1 Zitrone
Schnittlauch



Nährwerte:

Pro Portion ca. 583 kcal, 31 g Fett, 41 g Kohlenhydrate, 32 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten Königsberger Klopse mit Kartoffeln

Zubereitung:

1. Zuerst die Brötchen in der Milch einweichen und gut ausdrücken.



2. Dann die Zwiebeln schälen. 1 Zwiebel fein würfeln, in 10 g Butter glasig anschwitzen und abkühlen lassen. Die Kartoffeln schälen, kleinschneiden und garen.



3. Als nächstes Putenhackfleisch, gebratene Zwiebel, Brötchen, Ei, 2 EL Kapern, Sardellenfilets, ½ TL Muskat und eine Prise Salz und Pfeffer gut durchkneten und kleine Bällchen formen.

Puten Königsberger Klopse mit Kartoffeln



4. Jetzt einen Topf mit Wasser, 1 geschälten Zwiebel, Lorbeerblättern und Wacholderbeeren aufkochen. Putenhackfleisch-Bällchen in siedendem (nicht kochendem) Wasser circa 20 Minuten garziehen.



5. Die restliche Butter schmelzen. Zuerst das Mehl, dann 400 ml von dem Garwasser der Putenhackfleisch-Bällchen einrühren.



Puten Königsberger Klopse mit Kartoffeln

6. Die Sahne und restlichen Kapern unterheben. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und ½ TL Muskat abschmecken.



7. Dann die Putenhackfleisch-Bällchen aus dem Topf holen, noch einmal in der Sauce erwärmen.



8. Zum Schluss die Puten Königsberger Klopse mit den Kartoffeln anrichten und mit Schnittlauch toppen. Lasst es euch schmecken.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Puten Königsberger Klopse mit Kartoffeln



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-geflügel.de**