

## 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

## 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.



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

## Puten Königsberger Klopse mit Kartoffeln

der Sauce erwärmen.



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





## 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-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)