Königsberger Klopse

Dampfgaren mit dem Varoma · 4 Portionen · Arbeitszeit 25 Min. · Gesamtzeit 1 Std.

Rezept online

ZUTATEN

Klopse

- 1 Brötchen vom Vortag, in Wasser eingeweicht
- 1 Zwiebel, halbiert
- ½ Bund Petersilie
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Ei, 1 TL Senf
- 1 TL Salz, Pfeffer

Garen

- 800 g Wasser, 2 TL Gemüsebrühpaste, 1 Lorbeerblatt
- 600 g festkochende Kartoffeln, in ca. 3-cm-Stücken

Sauce

- 30 g Butter, 35 g Mehl
- 500 g Brühe (aus dem Mixtopf)
- 100 g Sahne
- 2–3 EL Kapern
- 1–2 EL Zitronensaft, 1 Prise Zucker
- 1 Eigelb (optional)

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Petersilie **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Brötchen gut ausdrücken und mit Hackfleisch, Ei, Senf, Salz und Pfeffer zugeben. **30 Sek./Linkslauf/Stufe 3** vermengen.
2. Mit nassen Händen 12–16 Klopse (Ø ca. 4 cm) formen und auf Varoma-Behälter und gefetteten Einlegeboden verteilen. Mixtopf ausspülen.
3. Wasser, Brühpaste und Lorbeer in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen, Kartoffeln einwiegen. Varoma aufsetzen und **28 Min./Varoma/Stufe 1** garen.
4. Varoma abnehmen und warm halten, Kartoffeln umfüllen. 500 g Brühe abmessen (Lorbeer entfernen), Rest weggießen.
5. Brühe, Butter, Mehl und Sahne in den Mixtopf geben und **7 Min./90°C/Stufe 4** kochen. Kapern, Zitronensaft, Zucker und Eigelb zugeben, **10 Sek./Stufe 3** verrühren und abschmecken. Klopse in einer Schüssel mit der Sauce übergießen.

> **Tipp:** Ein Klops zur Probe aufschneiden – er muss innen durchgegart sein. Dazu passt Rote-Bete-Salat.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/