



Kapernklopse Königsberger Art

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

10 Portionen

100 g	Margarine ALSAN	300 g	Zwiebel gelb geputzt
10 g	Knoblauch	20 g	Salz
5 g	Pfeffer schwarz gemahlen	1 g	Kümmel gemahlen
1 g	Majoran getrocknet	1 g	Paprikapulver geräuchert
40 g	Semmelmehl	30 g	Maisstärke
20 g	Petersilie, frisch, fein gehackt	3 g	Kapern fein gehackt
1500 g	Hack vegan (Garden Gourmet)	3000 ml	Wasser zum Kochen der Klopse
3000 ml	Gemüsebrühe Pulver	200 g	Zwiebel gelb geputzt
80 ml	Rapsöl	40 g	Gemüsebrühe Pulver
1000 ml	Wasser	500 ml	Bio Hafer Kochcreme
30 g	Maisstärke	40 ml	Zitronensaft
80 g	Kapern (Sud mitverwenden!)	10 g	Pfeffer schwarz gemahlen
1 g	Kümmel gemahlen	10 g	Zucker Raffinade
15 ml	Bio Apfelessig		

Zubereitung

Zubereitung

1. **Klopse:** Zwiebelwürfel in Öl kurz andünsten. Gewürze mit Stärke und Semmelmehl vermengen,
2. mit dem Hackersatz und mit den angedünsteten Zwiebeln verkneten. Mit fein geschnittener Petersilie und gehackten Kapern vollenden, final abschmecken.
3. Gemüsebrühe aufkochen, aus der Masse kleine Klöße formen und in der Brühe ca. 20 Minuten gar ziehen.
4. Fertige Klopse in die Kapernsauce legen, warm halten.
5. **Kapernsauce:** Zwiebel in Würfel schneiden und in Speiseöl hell anschwitzen. Gemüsefond eingießen und etwas einkochen lassen.
6. Hafer Kochcreme mit Stärke vermengen, in die Sauce einrühren und kurz mitkochen lassen.
7. Zitronensaft zugeben, Salz, Pfeffer und Kapernsud begeben.
8. Mit Pürierstab aufmixen und in die nicht mehr kochende Sauce die Kapern unterheben.
9. Nochmals abschmecken, ggf. die Säure und Süße mit Zucker und Essig ausbalancieren.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN