

# Königsberger Klopse

Toplam 68 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 38 dk

6 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 9/10

Königsberger klopse, dana ve domuz köfteleri kapari, limon, hardal ve kremalı beyaz sos içinde pişiren Doğu Prusya klasığıdır.

## Malzemeler

- 500 gr Dana köfte
- 300 gr Domuz köfte
- 1 su bardağı Bayat ekmeği içi
- 0.5 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta
- 1 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Hardal
- 4 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 yemek kaşığı Un
- 4 su bardağı Et suyu
- 3 yemek kaşığı Kapari
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 su bardağı Krema
- 1 adet Defne yaprağı
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Beyaz biber

## Yapılışı

1. Bayat ekmeği içini sütle 5 dakika ısıtın.
2. Dana köfte, domuz köfte, yumurta, rendelenmiş soğan, hardal, tuzun yarısını ve beyaz biberi ekleyip yoğurun.
3. Harçtan iri köfteleri yuvarlayın.
4. Et suyu ve defne yaprağını köfteleri kaynatmadan 15 dakika pişirin.
5. Tereyağını 3 dakika kavurun.
6. Köfte suyundan 3 su bardağı ekleyip sosu 8 dakika koyulaştırın.
7. Kapari, limon suyu, krema ve kalan tuzu ekleyin.
8. Köfteleri sosa alıp 5 dakika kısık ateşte dinlendirin.

Köfteleri kaynatmadan sıcak suda pişirmek yağlımdan sulu kalmalarını sağlar.

#### SERVIS ÖNERİSİ

Haşlanmış patates, pancar turşusu ve maydanozla servis edin.

### Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Hardal