BREW HACK · GEHACKT · ANRÖSTEN · VEGETARISCH · HAUPTGERICHT

KÖNIGSBERGER KLOPSE, KAPERNSAUCE MIT BREW HACK.

BB-057

REZEPT VON
BREW BITES

In der DDR hießen sie Kochklopse, der Name Königsberg passte nicht mehr. Erkennungszeichen sind die Kapern in der hellen Sauce.

25 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Hack	700 g	7 kg
☐ Semmelbrösel	120 g	1,2 kg
☐ Weizenmehl	120 g	1,2 kg
GEMÜSE		
☐ Zwiebeln, fein gewürfelt	150 g	1,5 kg
FOND UND SAUCE		
☐ Senf	35 g	350 g
☐ Gemüsebrühe	1,8 l	18 l
☐ Butter	120 g	1,2 kg
☐ Kapern, abgetropft	120 g	1,2 kg
☐ Zitronensaft	60 ml	600 ml

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
MILCH UND EI		
☐ Eier	4 Stk	40 Stk
☐ Milch	300 ml	3 l
☐ Sahne	400 ml	4 l
WÜRZE		
☐ Salz	16 g	160 g
☐ Weißer Pfeffer	3 g	30 g
☐ Petersilie, gehackt	40 g	400 g
☐ Lorbeerblätter	2 g	20 g
☐ Salzkartoffeln	2,5 kg	25 kg

1 Zwiebeln glasig anschwitzen und mit Brew Hack, Semmelbröseln, Eiern, Milch, Senf, Petersilie und Gewürzen zu einer gut formbaren Masse verarbeiten.

2 Klopse portionieren und in simmernder Gemüsebrühe mit Lorbeer sanft garziehen lassen.

3 Für die Sauce Butter und Mehl anschwitzen, mit Klopsbrühe auffüllen, glatt auskochen und mit Sahne, Kapern und Zitronensaft abschmecken.

4 Klopse in der Sauce ziehen lassen, nicht stark kochen.

5 Mit Salzkartoffeln ausgeben.

Brew Hack mit Semmelbröseln, Ei und Milch zur Masse, Klopse in Brühe ziehen lassen, nie kochen. Dann bleiben sie ganz.

Steve

HAT'S GESCHMECKT? FOTO VOM TELLER AN STEVE.
BREW-BITES.DE/HATS-GESCHMECKT