

Königsberger Klopse mit Reis REZEPT

# Königsberger Klopse mit Reis



<?xml version="1.0"?>
ZUBEREITUNGSZEIT
35 Min
ZUTATEN
13 Stück
PORTION(EN)

2 x

Bei diesem Königsberger-Klopse-Rezept bringt Risi Bisi-Reis spannende Asia-Noten ins Spiel. Für alle, die es einfach, schnell und besonders aromatisch mögen. TEILEN

- Pinterest (opens in new window)
- Facebook (opens in new window)
- Twitter (opens in new window)
- Download (opens in new window)
- Drucken (opens in same window)

#### **ZUTATEN**

- 1 Packung Ben's Original™ Express-Reis Risi Bisi
- 400 g gemischtes Hackfleisch
- ½ Brötchen
- 1 Ei/M
- Abrieb einer halben unbehandelten Zitrone

- 1 Hand voll Petersilienblätter
- Salz, Pfeffer und Gemüsebrühpulver zum Abschmecken
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Butter
- 1 EL Weizenmehl (ca. 20 g)
- 2 EL Kapern
- 100 g Crème fraîche

#### **ZUBEREITUNG**

1. 1

Petersilie grob hacken. Brötchen für die Königsberger Klopse in Wasser einweichen und danach gut ausdrücken.

2. 2

Hackfleisch, Brötchen, Ei, Zitronenabrieb und die Hälfte der Petersilie miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu einem Fleischteig kneten. Anschließend mit feuchten Händen Klopse formen – je kleiner die Klopse, desto kürzer die Garzeit.

3. 3

Wasser in einem Topf aufkochen und mit Brühpulver abschmecken. Die Königsberger Klopse in die kochende Brühe geben und bei niedriger Hitze ca. 15–20 Minuten ziehen lassen.

4. 4

In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch würfeln und in einem Topf mit Butter anbraten. Mit Mehl bestreuen und glattrühren, 300 ml der Klops-Brühe zugießen und etwa 5 Minuten köcheln lassen.

5. 5

Kapern und Crème fraîche einrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

6.6

Ben's Original™ Express-Reis Risi Bisi nach Packungsanweisung erhitzen und den Reis mit den Königsberger Klopsen und der Sauce servieren. Mit der übrigen Petersilie garnieren.

## NÄHRWERTE PRO PORTION

Energie: 1035 kcalEnergie: 4330 kJEiweiß: 49 gFett: 66 g

• Kohlenhydrate: 54 g

# KATEGORIEN:

Hackfleisch, 30 - 45 MIN, Proteinreich, Risi Bisi, Kochen mit Kindern, Gut vorzubereiten

### **WEITERE REZEPTE**



### **Vegetarische Reisfrikadellen**

Zubereitungszeit

28 Min

Zutaten

13 Stück

#### **MEHR DETAILS**



# Gefüllte Hackbällchen mit Feta und Spitzpaprika

Zubereitungszeit

35 Min

Zutaten

13 Stück

#### **MEHR DETAILS**



### **Klassisches Chili con Carne mit Reis**

Zubereitungszeit

40 Min

Zutaten

9 Stück

**MEHR DETAILS** 

**Source URL:** https://de.bensoriginal.com/reisrezepte/königsberger-klopse-mit-reis