

Königsberger Klopse

Klopse

500g Hackfleisch
2 Eier
1 Brötchen
(4EL Paniermehl)
1 Zwiebel
1TL Senf
1 TL Majoran
Salz, Pfeffer,
Wasser oder Milch
Alles gut vermengen,
formen und in Brühe
köcheln lassen.
Mehlschwitze in einen
Topf zubereiten und
Brühe zugießen.
Mit Essig, Zucker
und Sahne
abschmecken
und Klopse in die
Sauce geben.
Nach Bedarf
mit Kapern verfeinern.

Möhrensalat

500g Möhren
2 Äpfel
2 Orangen
2 Zitronen (Saft)
Salz, Zucker oder Honig

Möhren und Äpfel
reiben, Orangen
filetieren; alles
zusammen mit
Gewürzen mischen;
Dazu Kartoffeln servieren.



<https://youtu.be/8VA2-BvIAUI>

