

# Britische Klopse Für 4 Personen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 4 grobe Bratwürste</li><li>• 1 Becher Sahne</li><li>• 1 Bund Petersilie</li><li>• 2 EL scharfer Senf</li><li>• Pflanzenöl</li><li>• 1 Tasse Wasser</li><li>• 1 TL Mehl</li><li>• Salz und Pfeffer</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.</li><li>2. Bratwürste an einem Ende einschneiden und jeweils soviel Masse herausdrücken, dass man kleine Kugeln in der Hand formen kann.</li><li>3. Bällchen in heißem Öl scharf anbraten. Mit einer Tasse Wasser ablöschen. Klopse weiter garen. Klopse herausnehmen und warm stellen.</li><li>4. In den Bratensaft Senf einrühren. Sahne angießen. Das Mehl mit etwas Wasser anrühren und dazugeben.</li><li>5. Nach Belieben salzen und pfeffern. Mit der Petersilie zusammen einkochen lassen.</li><li>6. Klopse wieder in die Pfanne geben und alles kurz aufkochen lassen.</li><li>7. Mit etwas frischer Petersilie garniert servieren.</li></ol>
<p>Dazu passt sehr gut ein Baguette, Reis, Nudeln oder Kartoffeln.</p>	

Rezept von Charlotte Roche, aus der Sendung „alfredissimo!“