

Königsberger Klopse



Zutaten (4 Personen):

Klopse:

- 500 g Hackfleisch (gemischt)
- 1 Brötchen (altbacken & eingeweicht)
- 1 Zwiebel (groß - fein gehackt)
- 2 Eier
- 2 EL Paniermehl
- 1 EL Sardellenpaste
- Salz & Pfeffer
- 1 kleines Bund Petersilie (zum Garnieren)

Brühe:

- 1000 ml Wasser
- Pulver für 1 Liter Fleischbrühe (klar)
- 1 Zwiebel (groß - fein gehackt)
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Pimentkörner
- 3 Pfefferkörner
- Salz

Sauce:

- 60g Butter
- 40 g Mehl
- 375 ml Brühe (vom Kochen der Klopse)
- 1 Glas Kapern (klein - abgetropft)
- 125 ml Sahne
- 1/2 Limette (Saft)
- 1 Eigelb
- 1 Prise Zucker
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst die Klopse zubereiten. Hierzu in einer Schüssel Hackfleisch, ausgedrücktes Brötchen, gehackte Zwiebel, Eier, Sardellenpaste, Salz sowie Pfeffer zu einer geschmeidigen Hackfleischmasse verkneten und mit Paniermehl binden.

Dann aus der Teigmasse etwa golfballgroße Klopse formen.

Jetzt die Brühe ansetzen. Dafür Wasser erhitzen und Brühepulver einrühren. Die gehackte Zwiebel und die Gewürze in die Brühe geben und eventuell nachsalzen. Die Klopse in die Brühe geben und etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Im Anschluss Lorbeerblatt, Pfefferkörner sowie Pimentkörner herausnehmen und die Klopse in der Brühe in rund weiteren 10 Minuten gar ziehen lassen. Die Klopse im Anschluss herausnehmen und abgedeckt warm stellen.

Zuletzt die Kapernsauce zubereiten. Hierfür Butter in einem Topf erhitzen, Mehl zugeben, alles anschwitzen und mit der Brühe unter Rühren ablöschen. Kapern und die Sahne zur Butter-Mehlschwitze hinzugeben und die Temperatur reduzieren, sodass die Sauce nun nicht mehr kocht.

Die Sauce mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer sauer-süß abschmecken. Zum Schluss ein Eigelb zum Binden in die Sauce rühren, die Klopse hineinlegen und mit der Petersilie garniert servieren.

Tipp:

Als Beilage passen Salzkartoffel und rote Beete sehr gut.