

Rezept: Königsberger Klopse

Zutaten:

für die Klopse:

500g Hackfleisch halb u. halb
1 Brötchen
1 Zwiebel
1 Ei
Salz, Pfeffer

für die Brühe:

1l Wasser
1 Fleischbrühwürfel
Markknochen
3 Gewürzkörner Piment
1 TL Salz
1 Lorbeerblatt
½ TL Pfeffer (gemahlen, weiß)
1 Zwiebel

für die Sauce:

3 EL Butter
2 EL Mehl

zum Ablöschen der Mehlschwitze:

Die Klops-Brühe (Menge nach Bedarf)
1/8l saure Sahne
Salz, Pfeffer
0,2 l Weißwein
½ Zitrone ausgepresst
1 TL Zucker
35 g Kapern
2 Eigelb



Zubereitung:

1. Schritt

Brötchen einweichen und ausdrücken. Zwiebeln, Brötchen, Ei und Hackfleisch vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. 1 Liter Wasser mit Markknochen, Brühwürfel für die Brühe auskochen. Anschließend absieben. Hackfleischmasse zu ca. zehn Klopsen formen, in die Brühe geben und ca. 15-20 Minuten köcheln lassen. Klopse mit Schaumlöffel herausnehmen.

2. Schritt

Für die Sauce die Butter erhitzen, Mehl darin anschwitzen, die Klops-Brühe nach Bedarf angießen und aufkochen. Sauce mit saurer Sahne, Salz, Pfeffer, Weißwein, Saft der halben Zitrone, dem TL Zucker und den Kapern abschmecken.

Eigelb mit 2 EL Wasser verrührt und dazugeben. Die Sauce darf nicht mehr kochen, da diese sonst gerinnt. Zum Schluss die Klopse hinzufügen.

Dazu schmecken Petersilienkartoffeln.

