

Rezept von Ute Jansen

Königsberger Klopse



Zutaten:

Für die Klopse:

Rezept von Ute Jansen

Königsberger Klopse

Zutaten für 4 Personen:

1 Brötchen (vom Vortag)

150 ml Schlagsahne (oder Milch)

1 große Zwiebel

500 g gemischtes Hackfleisch

2 Eier (Klasse M)

Salz, Pfeffer

½ TL Sardellenpaste

2 EL Paniermehl

Für die Brühe:

2 kleine Zwiebeln

2 Lorbeerblätter

3 ganze Gewürznelken

3 Pimentkörner

3 Pfefferkörner

Salz

1 l klare Fleischbrühe

Für die Sauce:

3 EL Butter
2 EL Mehl
150 ml Schlagsahne
1 Glas Kapern (ca. 35 g)
1 EL Zitronensaft
½ EL Zucker
Salz, Pfeffer
1 kl. Bund Petersilie

Zubereitung:

Brötchen in Scheiben schneiden, mit der Sahne übergießen, 10 Min. darin einweichen. Zwiebel fein würfeln und mit dem Hackfleisch in eine große Schüssel geben.

Brötchen ausdrücken, grob zerpfücken. Mit Eiern zur Hackmischung geben. Mit den Händen zu einer gleichmäßigen Masse verkneten. Mit 1 TL Salz, ½ TL Pfeffer und Sardellenpaste würzen. Paniermehl unterkneten und kurz ruhen lassen.

Für die Brühe Zwiebeln mit je 1 Lorbeerblatt und 2 Nelken Spicken, mit Piment, Pfeffer und 1 Prise Salz in der Fleischbrühe aufkochen.

Aus der Hackmasse ca. 20 Klopse formen. In die heiße Brühe geben, bei milder Hitze 10 Minuten gar ziehen lassen. Klopse mit der Schaumkelle aus der Brühe heben, beiseitestellen.

Für die Sauce Butter in einem breiten Topf zerlassen. Mehl einstreuen, kurz anschwitzen. 400 ml der Klopsbrühe zugießen, rühren, bis sich alles gut verbindet.

Sahne zugießen, dabeiiterrühren. Sauce aufkochen und bei milder Hitze 10 Minuten kochen. Ab und zu umrühren. Abgetropfte Kapern in die Sauce geben. Mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer würzen, evtl. mit etwas Kapernflüssigkeit abschmecken.

Klopse in der Sauce erwärmen und mit der Kapernsauce anrichten. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren. Dazu passen Salzkartoffeln oder Reis.

Foto: Daniel Baezol auf Pixabay