

Königsberger Klopse

Zutaten

Für die Klößchen

- 250 g Rinderhackfleisch
- 250 g Schweinehackfleisch
- 1 Brötchen, eingeweicht
- 1 große Zwiebel(n)
- 2 Ei(er)
- 2 EL Paniermehl
- etwas Sardellenpaste

Für die Brühe

- 1 Liter klare Fleischbrühe
- 1 große Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Pimentkörner
- 3 Pfefferkörner

Für die Sauce

- 3 EL Butter
- 2 EL Mehl
- Zucker
- Zitronensaft
- 375 ml Brühe vom Kochen der Klopse
- 125 ml Sahne
- 1 kl. Glas Kapern
- 1 Eigelb
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Klopse

Aus Hackfleisch, dem ausgedrückten Brötchen und der geschälten, fein gehackten Zwiebel in einer Schüssel mit den zwei Eiern, Salz und Pfeffer einen geschmeidigen Fleischteig kneten. Den Klopsteig mit Paniermehl binden. Je nach persönlichem Geschmack kann auch noch ein wenig Sardellenpaste hinzugefügt werden. Aus der Teigmasse Klopse formen.

Brühe

Die geschälte, klein gehackte Zwiebel und die Gewürze in die Brühe geben. Brühe erhitzen, evtl. nachsalzen. Die Klopse in die Brühe geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann das Lorbeerblatt, die Pfefferkörner und Pimentkörner herausnehmen. Die Klopse in der Brühe in weiteren ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Dann herausnehmen und abgedeckt warm stellen.

Kapernsauce

Margarine oder Butter erhitzen. Mehl darin anschwitzen. Mit der Brühe unter Rühren ablöschen. Die abgetropften Kapern und die Sahne hinzugeben. Die Sauce nun nicht mehr kochen lassen. Mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer süßsauer abschmecken. Anschließend ein Eigelb zum Legieren in die Sauce rühren, die Klopse hineinlegen und mit der Petersilie garniert servieren.

From:

<https://wiki.moppert.de/> - Familien Wiki

Permanent link:

<https://wiki.moppert.de/doku.php?id=rezepte:koenigsberger&rev=1616764916>

Last update: **2021/03/26 13:21**

