

aus verschiedenen Rezepten zusammengebastelt

Königsberger Klopse

für 4 Portionen

Zutaten

500 g gemischtes Hackfleisch oder Hackfleisch vom Schwein. 60 g Sardellenfilets, 1 altes Brötchen, 2 kleine Zwiebeln, 1 Zitrone, 2 Eier, 2 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel Pfeffer, 1,5 Liter Fleischbrühe, 60 g Butter, 2 Esslöffel Mehl, 250 ml Sahne, 80 g Kapern, 2 Prisen Muskatnuß



Zubereitung

1. Brötchen zerkrümeln und in heißem Wasser einweichen, dann gut ausdrücken
2. Zwiebeln sehr fein schneiden und in Butter andünsten
3. Sardellenfilets sehr fein hacken,
4. Hack mit Sardellen, Ei, Brötchen und Zwiebeln verkneten, mit Salz, Pfeffer und zwei Spritzern Zitronensaft würzen, Salzmenge ist abhängig vom Salzgehalt der Sardellen
5. fühlt sich die Masse zu grob an, dann alles nochmal durch den Fleischwolf drehen bzw. gleich im Mixer mischen
6. die Masse zu tomatengroßen zu Klopsen formen
7. die Klopse in der heißen - nicht kochenden - Fleischbrühe 20 Minuten ziehen lassen
8. nun die Butter in einen Topf erhitzen und das Mehl darin anschwitzen.
9. langsam soviel von der Klopsbrühe dazugeben (etwa 0,5 Liter), daß eine sämige Sauce entsteht.
10. die Sauce 5 Minuten köcheln lassen, dabei mit dem Schneebesen rühren, damit sie nicht ansetzt
11. nun die Sahne und die Kapern zufügen, mit 2 Esslöffeln Zitronensaft, Muskat und ggf. Pfeffer und Salz abschmecken
12. die Klopse 10 Minuten in der Sauce ziehen lassen - das bekommt sowohl den Klopsen als auch der Sauce

Zeitbedarf

60 Minuten

dazu paßt

Reis oder Salzkartoffeln, Möhrengemüse