

Königsberger Klopse

Die Zutaten für die Klopse:

- 500g Hackfleisch (möglichst halb/halb)
- 1 Zwiebel (fein gewürfelt)
- 1 trockenes Brötchen
- 1 Ei
- 1 Eiweiß
- 3 gehackte Sardellen (wer mag)
- 1 TL Kapern
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Die Zubereitung der Königsberger Klopse:

- Das altbackene Brötchen in kaltem Wasser einweichen (ca. 10 – 15 Minuten) und dann ausdrücken.
- Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
- Fleisch wolven bzw. das Hackfleisch in eine Schüssel geben.
- Ei, Eiweiß, das ausgedrückte Brötchen, (die fein geschnittenen Sardellen) und Gewürze hinzu geben.
- Die kapern mit dem Eiweiß fein pürieren (wenn man nicht auf sie beißen mag).
- Alles gleichmäßig verkneten.
- Ca. 3 – 4 Liter Wasser zum kochen bringen und Salzen.
- Aus der Hackfleischmasse die Klopse formen. (Mit nassen Händen und einem Eisportionierer geht das flott und gut.)
- Die Klopse in das Wasser geben.
- Für zirka 20 Minuten bei kleiner Flamme ziehen lassen.
- Die Klopse heraus nehmen und in eine Schüssel geben.
- Das Kochwasser durch ein Sieb gießen und ca. 1 L auffangen.



Die Zutaten für die Soße:

- 30g Margarine
- 40g Mehl
- ½ l Kochwasser von den Klopsen
- ½ Be. saure Sahne
- 1 Eigelb
- ½ TL Zitronensaft
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker

Die Zubereitung der Soße:

- Die Kapern sehr fein hacken oder mit 2 EL Kochwasser pürieren.
- Das Eigelb mit der sauren Sahne verrühren.
- Das Fett in einem Topf zerlassen.
- Mehl hinzu geben und alles verrühren.
- Zirka 1/8 L vom aufgefangenen Kochwasser zugeben und unter Rühren aufkochen lassen.
- Nach und nach immer wieder Kochwasser zugeben, rühren und aufkochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Die Kapern, den Zitronensaft, Zucker und Pfeffer zugeben und abschmecken.
- Den Topf vom Herd nehmen und die saure Sahne – Ei – Mischung unter rühren. (Die Sauce sollte jetzt nicht mehr kochen, da dann das Eigelb gerinnt.)
- Die Klopse und die Sauce zusammen geben.

Zu den Klopsen kann man Salzkartoffel oder Reis als Sättigungsbeilage machen.



QR-Code scannen und Video schauen!

