Königsberger Klopse

Kategorie: Fleischgerichte - Aufwand: mittel - Preis: hoch - für Gruppen: nein - vegetarisch: nein

1,0	Brötchen
2,0	Zwiebeln
750 g	gemischtes Hack
1,0	Ei
	Salz & Pfeffer
1,0	Lorbeerblatt
5,0 EL	Butter
4,0 EL	Mehl
200 g	Sahne
1,0	Eigelb
2,0 EL	Kapern
	einige Spritzer Zitronensaft
1,0 Prise	Zucker

(Angaben für 4 Personen)



Die ostpreußische Spezialität ist einfach unschlagbar, wenn man mal so richtig schlemmern möchte. Sie werden mit Salzkartoffeln oder Reis und eingelegter Roter Bete serviert.

Zubereitung

Brötchen in Wasser einweichen und ausdrücken. Zwiebeln fein würfeln, mit Brötchen, Hack, Ei, Salz und Pfeffer verkneten. Aus der Masse Klopse von etwa 6 cm Durchmesser formen. Klopse in reichlich kochendem Salzwasser mit dem Lorbeerblatt (in halbe Zwiebel gesteckt) 15-20 Minuten köchelnd garen, mit der Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und warm halten.
Die Fleischbrühe durch ein feines Sieb gießen und pro Person 1/4 l für die Soße abmessen, den Rest anderweitig verwenden, evtl. einfrieren. Butter in einem Topf erhitzen, Mehl darin anschwitzen und nach und nach die abgemessene Brühe und die Sahne einrühren, unter Rühren aufkochen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. 2-3 EL Soße mit dem Eigelb verquirlen und in die nicht mehr kochende Soße geben. Kapern mit ein wenig Flüssigkeit, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker hinzufügen. Die Klopse in der Soße erhitzen und mit Salzkartoffeln oder Reis und roter Bete servieren.