

Königsberger Klopse mit Kapernsauce

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

500 g Kalbshack
1 altes Brötchen (oder 2 Toasts)
2 Schalotten
4 Esslöffel Butter
1 Zitrone
2 Eier
1 l Fleischbrühe
80 g Kapern
200 ml Sahne
2 Esslöffel Mehl
2 Lorbeerblätter
5 gehackte Sardellenfilets
1 Prise(n) gemahlene Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Königsberger Klopse sind ein ostpreußisches Gericht, das nach der damaligen Hauptstadt **Königsberg** benannt wurde. Damit sie besonders würzig werden, kommen gehackte **Sardellen** unters Kalbshack und die **Fleischbällchen** dürfen dann in einer kräftigen **Brühe** mit Lorbeerblättern gar ziehen – und wer mag, auch ein paar Wacholderbeeren. Warum die kleinen Klöße auch **Kapernklopse** genannt werden? Weil sie in einer cremigen

Sauce aus Kapern, Zitronensaft und Sahne serviert werden. Dazu gibt es traditionell Salzkartoffeln. Du kannst natürlich auch cremiges Kartoffelpüree oder ingelegte Rote Bete dazu servieren. Die Beilagen kannst du nach Belieben auswählen. Überleg nicht zu lange und mach dich endlich ans Formen der Königsberger Klopse!

- 1 -

Brötchen oder Toast ca. 10 Minuten in heißem Wasser einweichen und ausdrücken. Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und mit 1 EL Butter glasig andünsten. Zitronenschale fein abreiben und Saft auspressen.

- 2 -

Hackfleisch, Brötchen, Schalotten, Sardellen und Eier mischen und mit 1 TL Zitronenschale, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Masse zu kleinen Klopsen formen.

- 3 -

Brühe mit Lorbeerblättern aufkochen und Klopse darin bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten ziehen lassen. Klopse abgießen, Brühe dabei auffangen. Lorbeerblätter entfernen.

- 4 -

Restliche Butter in eine Pfanne geben und Mehl darin anschwitzen. Brühe nach und nach dazugeben und unter Rühren ca. 5 Minuten einkochen lassen. Mit Sahne ablöschen und mit Kapern, 1-2 EL Zitronensaft und Muskatnuss abschmecken. Klopse in die Sauce geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen.