

KÖNIGSBERGER KLOPSE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 500 g Hackfleisch / Faschiertes
- 1 Brötchen / Semmel, altbacken
- etwas Milch
- 1 große Zwiebel
- 1 Ei
- 60 g Paniermehl / Semmelbrösel
- 3 Sardellenfilets / Anchovifilets
- Majoran
- etwas Butter

Sauce:

- 40 g Mehl
 - 40 g Butter
 - 1/2 l Gemüsebrühe
 - 2 EL Kapern
 - 1/8 l Weißwein
 - 1 Spritzer Zitronensaft
 - etwas Zucker
 - 1 Eigelb
 - 1/8 l saure Sahne / Sauerrahm
 - gehackte Petersilie
-
- Salz
 - Pfeffer

Zubereitung:

Brötchen in Milch einweichen und gut ausdrücken. Zwiebel schälen, klein schneiden und in etwas Butter anrösten. Zwiebelmischung zum Hackfleisch geben und mit dem Ei, dem Paniermehl, dem Brötchen, Salz, Pfeffer und Majoran gut vermengen. Klopse (Knödel) formen und in reichlich gesalzenem, bereits kochendem Wasser ca. 20 Minuten ziehen lassen. Danach aus dem Wasser nehmen sonst zerfallen sie.

Für die Sauce die Butter in einem Topf zergehen lassen. Mehl dazugeben und anschwitzen - nicht braun werden lassen. Unter ständigem Rühren Brühe zugeben und mit Weißwein, Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Eigelb mit saurer Sahne verrühren und mit den Kapern in die Sauce geben. Die Klopse in die heiße Sauce legen und kurz ziehen lassen. Danach auf Tellern anrichten und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Tipp: Dazu passen Salzkartoffeln.