

Königsberger Klopse

Zutaten für 4 Personen:

500 Gramm Hackfleisch gemischt
1 altbackenes Brötchen
2 Eiweiß
1 große Zwiebel
1 Liter Fleischbrühe oder Kalbsfond
Sardellenpaste
Salz, Pfeffer

Für die Soße:

50 Gramm Butter
50 Gramm Mehl
1 Röhrrchen Kapern
2 Eigelb
Zitronensaft
Salz, Pfeffer

1 Kopfsalat
Kartoffeln
Petersilie

Für die Marinade:

Zitronensaft
Honig
Rapsöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Brötchen einweichen und vor der Verarbeitung ausdrücken. Die Zwiebeln klein schneiden. Das gemischte Hackfleisch mit dem Eiweiß, den Zwiebeln und dem Brötchen mischen. Danach mit Salz, Pfeffer und Sardellenpaste je nach Geschmack würzen.

Ca. 16 bis 18 Klopse aus der Masse formen und diese in der Brühe oder dem Fond 5 Minuten kochen und anschließend 10 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl dazu geben. Anschließend Klopsbrühe unter ständigem Rühren bis zur richtigen Konsistenz der Soße hinzufügen. Nach Belieben Kapern zur Soße geben, Eigelb unterrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Klopse in die Kapernsoße geben, etwas ziehen lassen und anschließend mit Salzkartoffeln anrichten. Dazu noch mit Petersilie dekorieren.

Den grünen Salat mit der angerichteten Marinade zusammen auf einen Teller geben und als Nachtisch servieren. Lasst es Euch schmecken.