
Königsberger Klopse



Zutaten für 4 Portionen

Klopse

500 g gemischtes Hackfleisch
1 Brötchen vom Vortag
ca. 2 EL Paniermehl
2 Eier
1 mittelgroße Zwiebel
200 ml Milch
2 eingelegte Sardellenfilets
1 Lorbeerblatt
1 EL Senf
½ TL Salz
¼ TL gemahlener Pfeffer
3 Liter Brühe

Soße

30 g Mehl
60 g Butter
400 ml Gemüsebrühe
40 g Kapern
Saft einer ½ Zitrone
¼ TL Salz
1 Messerspitze gemahlener Pfeffer
1 Messerspitze geriebene Muskatnuss

Salzkartoffeln

10 mittelgroße Kartoffeln
2 TL Salz
½ Bund Petersilie

Für die Klopse das Brötchen in Würfel schneiden, 100 ml erhitzte Milch darüber gießen und 5-10 Minuten ziehen lassen. Währenddessen die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Die beiden Eier in einer Schüssel verquirlen. Senf, Salz, Pfeffer und die fein gehackten Sardellenfilets einrühren. Anschließend das eingeweichte Brötchen und das Hackfleisch hinzugeben und gut vermengen. Dann das Paniermehl einrühren und die Hackmasse für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die Kartoffeln schälen und in reichlich Salzwasser kochen.

Die Brühe mit dem Lorbeerblatt erhitzen. Mit feuchten Händen gleich große Klopse formen, vorsichtig in die Brühe geben und ca. 10-15 Minuten in der heißen Brühe gar ziehen lassen. Anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen.

Für die Soße die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl einrühren und bei mittlerer Hitze anschwitzen bis es Blasen wirft. Mit 100 ml Milch ablöschen, die Gemüsebrühe hinzugeben und die Soße unter ständigem Rühren aufkochen, bis sie schön sämig wird.

Den Herd abstellen. Kapern, Kapernsaft und Zitronensaft an die Soße geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Kartoffeln abgießen und vorsichtig die gehackte Petersilie untermengen.

Klopse und Kartoffeln auf Teller verteilen und die Soße darüber geben.

Guten Appetit!