



Königsberger Klopse

Hauptgericht

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 45 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

Portionen: 4 portion(en) **Quelle:** meine Sammlung

ZUTATEN

500 g Hackfleisch, gemischt
1 Brötchen, altbacken
2 Schalotte(n)
4 EL Butter
1 Zitrone(n), unbehandelt, für Abrieb und Deko
2 Ei(er)
1 Liter Fleischbrühe bzw. Instantbrühe
2 EL Mehl
200 g Sahne
80 g Kapern
2 EL Zitronensaft
Salz und Pfeffer
Muskat

ZUBEREITUNG

Die Brötchen in heißem Wasser einweichen, anschließend gut ausdrücken. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in 1 EL Butter glasig andünsten. Die Zitrone heiß waschen, 1 TL Schale abreiben. Das Hackfleisch mit den Brötchen, Schalotten und Eiern mischen und mit Zitronenschale, Salz Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse gut durcharbeiten und mit angefeuchteten Händen Klöße daraus formen. Die Brühe aufkochen und die Klöße darin bei schwacher Hitze 20 Minuten ziehen lassen. Restliche Butter erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Unter Rühren soviel von der Brühe dazugießen, bis eine sämige Sauce entsteht. 5 Minuten durchköcheln lassen, dann die Sahne und Kapern hinzufügen. Mit 1 - 2 EL Zitronensaft und Muskat abschmecken, die Klößchen in der Sauce 10 Minuten ziehen lassen. Auf Tellern anrichten und mit Zitrone dekorieren.

Anmerkung: Original Königsberger Klopse werden mit feinstem durchgedrehten Kalbfleisch und Sardellenfilets zubereitet. Ich nehme aber einfach nur gemischtes Hackfleisch ohne Sardellen.

Dazu schmecken Salzkartoffeln, (Natur-) reis und rote Bete