



Königsberger Klopse

4 Portionen

500 g Kalbshack [Rinderhack, gemischtes Hackfleisch]
1 Brötchen vom Vortag
250 ml Milch
2 kleine Zwiebeln
60-100 g Kapern in Salz (Menge nach Geschmack)
4-6 Sardellenfilets in Salz
1 Ei
4 Nelken
1 Lorbeerblatt
1 Zitrone
750 ml Rinderbrühe (möglichst ungesalzen)
50 g Mehl
50 g Butter
50 ml trockener Weißwein
100 ml Sahne
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer

Milch erwärmen und das Brötchen darin einweichen

1 Zwiebel pellen und fein würfeln

1 Zwiebel pellen und mit den Nelken spicken

Kapern wässern, abtropfen lassen und die Hälfte davon fein hacken

Sardellenfilets wässern, abspülen, trocknen und fein hacken

Etwas von der Zitronenschale abreiben, Zitrone halbieren und 1 Hälfte auspressen

Das eingeweichte Brötchen gut ausdrücken und zu dem Fleisch geben. Zwiebelwürfel, gehackte Kapern, Sardellen und das Ei zugeben. Salzen und pfeffern und alles am besten mit den Händen gut vermengen. Den Teig vierteln und aus jedem Viertel 3 gleich große Klopse formen. Einen Topf auswählen, in dem die Klopse und die gespickte Zwiebel gerade nebeneinander Platz haben. Lorbeerblatt zugeben, Brühe zugeben und kräftig salzen. Aufkochen und ca. 15 Min ziehen lassen. Dann die Klopse herausnehmen und beiseite stellen. Brühe durch ein feines Sieb gießen. Aus Butter und Mehl eine Schwitze bereiten und mit 500 ml Brühe ablöschen. 5 Min. kochen. Restliche Kapern, Zitronenschale und Wein zugeben. Soße mit Salz, Pfeffer, wenig Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken, Sahne zugeben, noch einmal kurz aufkochen. Bei Bedarf noch etwas Brühe zugeben. Klopse in die heiße Soße geben, kurz durchziehen lassen und servieren.

Dazu Salzkartoffeln und Rote Bete. Zum Garnieren eignen sich Kapernäpfel.

Getränk: Bier oder ein trockener Weißwein.