

Königsberger Klopse nach Oma's Art ...ein Leibgericht aus Ostpreußen

Rezept Königsberger Klopse für 4 Personen

Klopse

- 500 g Hackfleisch aus Rind, Kalb oder Schwein
- 2 Brötchen vom Vortag
- heiße Milch
- 2 mittelgroße Eier
- 2 Zwiebeln
- 2 gesalzene Sardellenfilets
- 1 TL mittelscharfen Senf
- 1 TL Sojasoße
- Salz
- Pfeffer
- evtl. Semmelbrösel

Zubereitung der Klopse

1. Die Brötchen in Stücke schneiden und in einer Schüssel mit heißer Milch übergießen und einweichen lassen
2. Die Zwiebeln in etwas Butter oder Öl hell anschwitzen und beiseitestellen
3. Das Hackfleisch in einer Schüssel **mit der Hälfte der Zwiebeln**, den gut ausgedrückten Brötchen und mit allen Gewürzen und den Eiern zu einer Teigmasse verkneten. Sollte die Masse noch zu weich sein, noch etwas Semmelbrösel dazu geben und 12 kleine Klöße formen und beiseitestellen

Brühe

- 1 L Wasser
- etwas Essig
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zwiebel
- einige Pfefferkörner
- einige Pimentkörner
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung der Brühe

1. Das Wasser in einem größeren Topf mit allen Zutaten aufkochen lassen und die Klopse einlegen
2. Die Temperatur sofort herunter stellen und die Klopse ca. 20 Min. leicht simmern lassen, keinesfalls kochen lassen
3. Die Klopse aus der Brühe heben und warm stellen
4. Die Brühe durch ein Sieb gießen und aufheben, die brauchen wir für die Soße

Wenn Ihr mehr Soße möchtet, könnt Ihr die die Wasser- und Gewürzmenge einfach anpassen.

Soße

- 3 EL Butter
 - 1-2 EL (gehäuft) Mehl
 - 1 L Fleischbrühe aus den gekochten Klopsen
 - die 2. Hälfte der angeschwitzten Zwiebeln
 - 3 Sardellenfilets gesalzen
 - 125 ml Weißwein trocken
 - ein Spritzer Zitronensaft
 - etwas Senf
 - Salz
 - etwas Zucker
 - einige Kapern
 - 2 Eigelb
 - 1 EL kalte Butter in Flöckchen
1. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen, das Mehl mit einem Schneebesen kräftig unterrühren. Das ergibt die Mehlschwitze
 2. Wenn alles schön goldgelb ist, die andere Hälfte der angeschwitzten Zwiebeln dazu geben und zuerst mit Weißwein und dann mit 1 Liter Fleischbrühe ablöschen
 3. Alles aufkochen lassen und ca. 5 Min. kochen lassen, damit sich die Soße bindet
 4. Kapern und zerdrückte Sardellen in die Soße geben, mit Senf und Gewürzen abschmecken. Evtl. noch etwas Zitronensaft hinzugeben
 5. Den Topf von der Herdplatte ziehen, die Eigelbe verquirlen und mit dem Schneebesen in die nicht mehr kochende Soße rühren.
 6. Die kalte Butter in die Soße rühren und die Klopse auch wieder in die Soße hineinlegen und heiß werden lassen

Traditionell isst man zu den Königsberger Klopsen Salzkartoffeln, es passt aber auch Reis

♥ Guten Appetit ♥

Mehr Rezeptideen auf meiner Webseite www.mjpics.de