



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Königsberger Klopse

Spezialität aus dem ehemaligen Ostpreußen

1 Brötchen, altbacken
1 m.- große Zwiebel
500 g Kalbshackfleisch oder gemischt, Schwein und Rind
evtl. 50 g fein gehackte Sardellen (schmeckt aber auch ohne)
1 Eiweiß
1 Ei
1 TL Senf
Salz
Pfeffer
1 Lorbeerblatt
750 ml Fleischbrühe, kochend
30 g Butter, oder Margarine
35 g Weizenmehl
1 Eigelb
2 EL Milch, kalte
1 EL Kapern, abgetropft
Speisewürze
Zitronensaft



**Königsberger Klopse
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD
Website**

Für die Klopse Brötchen in kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Gehacktes mit Brötchen, Zwiebel, Eiweiß, Ei und Senf wer mag mit 50g fein gehackten Sardellen vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus der Masse mit nassen Händen Klopse formen, in die mit Lorbeerblatt gewürzte kochende Fleischbrühe geben, zum Kochen bringen, ab schäumen und in etwa 15 Minuten gar ziehen lassen (Wasser muss sich leicht bewegen). Brühe durch ein Sieb gießen und 500 ml davon abmessen.

Für die Sauce Butter oder Margarine zerlassen, Mehl unter Rühren so lange darin erhitzen, bis es hellgelb ist, Fleischbrühe hinzu gießen, mit einem Schneebesen durchschlagen, darauf achten, dass keine Klumpen entstehen. Sauce zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten kochen lassen.

Eigelb mit Milch verschlagen und Sauce damit abziehen (nicht mehr kochen). Kapern hinzufügen, mit Salz, Pfeffer, Speisewürze und Zitronensaft abschmecken. Klopse in die Sauce geben und 5 Minuten darin ziehen lassen. ... am besten zu Salzkartoffeln.