

Kochrezept: Königsberger Klöße

Zutatenliste für 4 Personen

Zutaten für die Fleischklopse:

750 g Hackfleisch vom Kalb oder gemischt vom Rind und Schwein

1 Brötchen

2 EL Paniermehl

200 ml Milch

1 Zwiebel feingehackt

Nach Belieben 1 Knoblauchzehe feingehackt

Nach Belieben 1 TL Kümmel

1 EL Senf

1 Ei

5 Sardellenfilets in Öl feingeschnitten

1 EL Petersilie feingehackt

1 TL Salz

¼ TL Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für die Brühe:

2 Liter Fleisch- oder Gemüsebouillon

3 Lorbeerblätter

2 Piment Gewürzkörner

2 Wachholder Gewürzkörner

2 Gewürznelken

4 schwarze Pfefferkörner

Zutaten für die Kapernsoße:

4 EL Butter

3 EL Mehl

Klops-Brühe zum Ablöschen der Mehlschwitze

Salz & Pfeffer

150 ml saure Sahne oder Schmand

1 bis 2 Zitronen ausgepresst

1 bis 2 TL Zucker

2 Eigelb

1 EL Senf

50 g Kapern

0,2 l Weißwein

Zubereitung

Zuerst die 2 Liter Fleischbrühe oder Gemüsebouillon zubereiten. Dazu z. B. **Sellerie**, Möhren, Tomaten, Zwiebel, Kohlrabi sowie Rinder Markknochen 20 Minuten auskochen. Tipp vom Chefkoch: Auch eine feine Kalbs- oder Hühnerbrühe eignet sich hervorragend. Es geht auch Eisbeinbrühe oder zur Not Brühwürfel.

Die Klopse

Während die Brühe kocht, kann man die Hackfleischmasse zubereiten. Dazu zuerst das Brötchen in einer großen Kaffeetasse in der Milch 5 Minuten einweichen, danach ausdrücken, was geht, und mit einem Pürrierstabmixer cremig rühren. Die Sardellenfilets in feine, kleine Streifen schneiden. Die Brötchenmasse zusammen mit der feingehackten Zwiebel, 2 EL Paniermehl, 1 EL Senf, 1 Ei, 5 Sardellenfilets (feingehackt), 1 EL Petersilie (feingehackt), 1 TL Salz, $\frac{1}{4}$ TL Pfeffer aus der Mühle und Hackfleisch gründlich vermengen.

Die gut vermengte Hackfleischmasse zu 5 bis 6 cm großen Klopsen formen. Tipp: Mit angefeuchteten Händen geht das besser. Jetzt die Gewürzmischung aus den 3 Lorbeerblättern, 2 Piment-Gewürzkörnern, 3 Wacholder-Gewürzkörnern, 2 Gewürznelken und 4 schwarzen Pfefferkörnern in die Brühe geben und die Hitze klein stellen. Dann die Klopse mit einem Löffel vorsichtig in die heiße Brühe geben.

Die Klopse bei schwacher Hitze 20 Minuten leicht köcheln und gar ziehen lassen. Schwimmen die Klopse oben, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in einer Schüssel warm stellen. Nun die Knochen aus der Brühe nehmen, das gekochte Gemüse mit dem Stabmixer pürieren und alles mit einem feinen Sieb passieren.

Die Soße

Für die Sauce machen wir zuerst eine Mehlschwitze. Dazu die Butter in einem Edelstahltopf erhitzen. Kocht die Butter, das Mehl dazugeben und mit einem Schneebesen immer in Bewegung halten. Keine Angst, das Mehl klumpt nicht. Ist das Mehl darin angeschwitzt, ohne braun zu werden, mit der Klopsbrühe ablöschen und nach und nach etwa 1 Liter Brühe mit dem Schneebesen unterrühren und ein paar Minuten köcheln lassen. Nun den Herd abstellen, die Sauce soll jetzt nicht mehr kochen! Jetzt die Sahne unterrühren, die 50 g Kapern, 1 EL Senf, 0,2 l Weißwein gemischt mit 2 Eigelb hinzufügen und die Sauce mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer nach Belieben würzig abschmecken. Gourmet-Tipp: Die Zugabe von etwas Muskat, Sardellenöl und Zitronenabrieb zur Soße machen die Speise noch pikanter. Die Klopse zum Erwärmen in die Sauce geben und auf dem Teller servieren.

Königsberger Klopse werden traditionell mit Petersilienkartoffeln und Roter Beete serviert. Kartoffelmus oder Reis, dazu Möhren- oder Krautsalat, schmecken auch gut dazu.

Ein „Schmerleckschen“ - Guten Appetit

<https://www.holzhausen-sachsen.de/rezepte/koenigsberger-klopse.htm>