

Königsberger Klopse

Für 4 Personen

Zutaten:

- 550g Kalbs-hackfleisch
- 4EL Paniermehl
- 1-2 Eier
- Pfeffer, Salz
- 1 Zwiebel
- 30g Margarine
- 1l Brühe
- 500g Kartoffeln
- 1/8l Weißwein
- 5TL Kapern
- 3 EL Sahne
- 25g Mehl

Zubereitung:

Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit Ei und Paniermehl verkneten. Mit Pfeffer und Salz kräftig würzen. Eine Zwiebel pellen und in feine Würfel schneiden. Umso feiner umso besser. Die Zwiebeln in Margarine/Butter glasig andünsten und abkühlen lassen. Dann Zwiebeln unter das Hackfleisch mischen und mit leicht angefeuchteten Händen möglichst gleichgroße Klopse formen.

Brühe in einen Topf kräftig aufkochen und danach wieder auf schwache Hitze zurückschalten. Königsberger Klopse in die Brühe geben und in ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.

Für die Soße:

20 g Margarine in einer Stielkasserolle oder einem kleinen Kochtopf auslassen, Mehl zufügen und unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen hell anschwitzen. Die Mehlschwitze mit Weißwein ablöschen und dabei weiter rühren. Die Soße mit 1/4 Liter der Brühe verdünnen. Kapern abtropfen lassen, in die Soße streuen und mit Sahne verfeinern. Die Soße mit Pfeffer und Salz würzen und nach Belieben mit einer Prise Zucker abrunden. Königsberger Klopse in die Soße legen und auf niedriger Stufe warm halten. Inzwischen Pellkartoffeln oder Salzkartoffeln kochen.

Mögliche Beilagen:

Pellkartoffeln oder Salzkartoffeln