Rezept

Königsberger Klopse mit Kapern

Ein Rezept von Königsberger Klopse mit Kapern, am 28.04.2024

Zutaten

200 ml	Milch
1	1/2 Zwiebeln
400 g	Kalbshack
1	Ei (Größe M)
	Pfeffer
1	Lorbeerblatt
1 l	Fleischbrühe
4 EL	Butter
200 g	Sahne
	1-2 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1	Brötchen vom Vortag (oder 50 g Weißbrot)
2	Sardellen (aus dem Glas)
200 g	Schweinehack
	Salz
	Muskatblüte, gemahlen (Macis; ersatzweise frisch geriebene Muskatnuss)
2	Gewürznelken
5	Pimentkörner
4 EL	Mehl
	2-3 EL kleine Kapern (aus dem Glas)
	1/2 Bund Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

Zubereitung

1. Die Milch lauwarm erhitzen und das Brötchen darin einweichen. Die halbe Zwiebel schälen und ganz fein würfeln. Die Sardellen kalt abspülen und fein hacken. Das eingeweichte Brötchen mit den Händen gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Kalbs- und Schweinehack, Ei, Zwiebel, Sardellen, etwas Salz, Pfeffer und Muskatblüte dazugeben und kräftig durchkneten. Mit feuchten Händen aus der Hackfleischmasse etwa 20 tischtennisballgroße Klöße formen.

2. Die restliche Zwiebel schälen und das Lorbeerblatt mit den Gewürznelken daranstecken. Die Brühe mit der gespickten Zwiebel und dem Piment in einem weiten Topf aufkochen. Die Klöße hineingeben und ca. 20 Min. bei kleiner Hitze ziehen lassen. Dabei ab und zu am Topf rütteln, damit sich die Klöße drehen und gleichmäßig garen.

3. Die Klöße mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und in einer Schüssel abgedeckt beiseitestellen. Die Brühe durch ein feines Sieb gießen und 700 ml abmessen.

4. Für die Sauce die Butter in einem großen Topf aufschäumen, das Mehl unterrühren und kurz farblos anschwitzen. Die Sahne dazugießen, dabei ständig mit einem Schneebesen rühren, sodass keine Klümpchen entstehen. Die abgemessene Brühe dazugießen und alles unter Rühren aufkochen. 5 Min. unter Rühren kräftig kochen lassen. Die Klöße hineingeben und ca. 5 Min. darin erhitzen.

5. Die Kapern unter die Sauce rühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer, Muskatblüte, Zitronenschale und 3-4 EL Kapernsud (aus dem Glas) herzhaft abschmecken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Über die Königsberger Klopse streuen. Dazu schmecken Salzkartoffeln oder körnig gekochter Reis.