

Rezept

Königsberger Klopse

Ein Rezept von Königsberger Klopse, am 09.06.2026

Zutaten

1	altbackenes Brötchen	1/8 l	Milch
2	Schalotten	1 TL	+ 2 EL Butter
4	in Öl eingelegte Sardellenfilets	1/2	Bio-Zitrone
4	Stängel Petersilie	400 g	Kalbshackfleisch (beim Metzger bestellen oder doch einfach Rinderhackfleisch nehmen)
1	Ei (Größe M)	1 TL	scharfer Senf
	Salz		Pfeffer
	frisch geriebene Muskatnuss	1 l	Fleischbrühe
2	Lorbeerblätter	2 EL	Mehl (20 g)
250 g	Sahne	100 g	kleine Kapern

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Das Brötchen in Scheiben schneiden und in eine Schüssel legen. Die Milch erwärmen und über das Brötchen gießen.
2. Schalotten schälen und in ganz kleine Würfel schneiden. 1 TL Butter in einem kleinen Topf zerlassen und die Schalotten einrühren. Bei schwacher Hitze 5 Minuten dünsten, ab und zu umrühren. In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.
3. Sardellenfilets abtropfen lassen und sehr fein hacken. Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben. Petersilie abbrausen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Alles zu den Schalotten in die Schüssel füllen. Das Brötchen ausdrücken und mit Hackfleisch, Ei und Senf auch dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und so lange kräftig durchkneten, bis das Fleisch gut zusammenhält.
4. Von dem Fleischteig kleine Portionen abnehmen und zwischen den Handflächen zu Klößchen formen - etwa so groß wie ein Tischtennisball. (Wer mag, kann die Bällchen jetzt noch 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, dann ziehen die Aromen noch besser ein. Muss aber nicht sein.)
5. Die Fleischbrühe in einem weiten Topf erhitzen, Lorbeerblätter einlegen. Hitze klein stellen und die Fleischbällchen in die Brühe legen. In etwa 10 Minuten darin gar ziehen lassen. Dann mit dem Schaumlöffel herausheben und zugedeckt warm halten. Von der Brühe 1/2 l abmessen.

6. In einem anderen Topf die übrige Butter schmelzen lassen, das Mehl einstreuen und bei mittlerer Hitze goldgelb anbraten, dabei immer rühren. Die abgemessene Brühe zugießen, weiter kräftig mit dem Schneebesen rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Die Sauce offen etwa 5 Minuten köcheln lassen.
-
7. Zum Schluss die Sahne unter die Sauce rühren, den Topf vom Herd ziehen. Etwa 2 TL Zitronensaft auspressen und mit den Kapern unter die Sauce rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Klöße einlegen und noch mal ein paar Minuten ziehen lassen. Mit der Sauce in eine Schüssel füllen. Dazu gibt es Kartoffelpüree, Salzkartoffeln oder auch Reis.