Rezept

Königsberger Klopse ohne Sardellen

Ein Rezept von Königsberger Klopse ohne Sardellen, am 09.06.2026

Zutaten

	1-2 Brötchen vom Vortag
3 EL	Butter
500 g	gemischtes Hackfleisch
	Salz
	Muskatnuss, frisch gerieben
2 EL	Mehl
80 g	kleine Kapern (aus dem Glas)
2	Schalotten
1	unbehandelte Zitrone
2	Eier
	Pfeffer
1 l	Fleischbrühe (Instant)
200 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

Zubereitung

1. Die Brötchen in heißem Wasser einweichen, anschließend in einem Sieb gut ausdrücken. Die Schalotten schälen und fein würfeln. In einem Pfännchen 1 EL Butter erhitzen, die Schalotten darin glasig andünsten.

2. Die Zitrone waschen und abtrocknen, 1 TL Schale abreiben und 2 EL Saft auspressen. Das Hackfleisch mit der Brötchenmasse, Schalotten, Eiern und Zitronenschale mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse 12-14 kleine Klößchen formen.

3. Die Brühe aufkochen, die Klößchen einlegen. Bei schwacher Hitze etwa 20 Min. ziehen lassen.

4. In einem zweiten Topf die restliche Butter zerlassen und das Mehl anschwitzen. Unter Rühren so viel Brühe zugießen, bis eine sämige Sauce entsteht. 5 Min. köcheln lassen, Sahne und Kapern unterrühren. Mit Zitronensaft und Muskat abschmecken. Die Klopse aus der Brühe heben, in die Sauce legen und 10 Min. darin bei schwacher Hitze ziehen lassen.