

## Rezept

# Ostpreußische Königsberger Klopse

Ein Rezept von Ostpreußische Königsberger Klopse, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>1</b> Brötchen (vom Vortag)	<b>1/8 kl</b> warme Milch
<b>2</b> Zwiebeln	<b>75 g</b> Butter
<b>3</b> Sardellenfilets (in Salz)	<b>500 g</b> Kalbshackfleisch
<b>2 TL</b> mittelscharfer Senf	<b>1/2 TL</b> abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
<b>1</b> Ei	Salz
Pfeffer	<b>1,5 l</b> Gemüsebrühe
<b>1</b> Lorbeerblatt	<b>60 g</b> Mehl
<b>1 Prise</b> Zucker	frisch geriebene Muskatnuss
<b>3 EL</b> kleine Kapern	<b>3-4 TL</b> frisch gepresster Zitronensaft
<b>100 g</b> Sahne	<b>1</b> Eigelb

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

## Zubereitung

1. Das Brötchen in Scheiben schneiden und in der Milch ca. 15 Min. einweichen. Inzwischen 1 Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig andünsten, herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die Sardellen waschen, trocken tupfen und sehr fein hacken.
2. Das Hackfleisch, die ausgedrückten Brötchenscheiben, 1 TL Senf, Zitronenschale, Zwiebel, Sardellen und Ei verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen 12 Klöße formen. Die Hände dabei öfter in Wasser tauchen, damit sich das Hack besser rollen lässt und nicht an den Händen kleben bleibt.
3. Die Brühe in einem breiten Topf aufkochen und evtl. mit Salz nachwürzen. Die übrige Zwiebel quer halbieren und mit dem Lorbeer hinzufügen. Die Klöße in der Brühe bei schwacher Hitze offen in ca. 20 Min. gar ziehen lassen. Dann die Klöße mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen. Die Brühe durch ein feines Sieb gießen und davon für die Sauce  $\frac{3}{4}$  l abmessen.
4. In einem Topf die restliche Butter erhitzen. Das Mehl darin unter Rühren bei mittlerer Hitze hellgelb anschwitzen. Die abgemessene Brühe dazugießen und dabei ständigiterrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen und die Sauce offen ca. 5 Min. köcheln lassen. Kapern, übrigen Senf, Zitronensaft und 50 g Sahne unterrühren. Die Sauce abschmecken.
5. Die restliche Sahne und das Eigelb verquirlen und langsam in die Sauce rühren. Die Klöße zum Servieren in der Sauce bei schwacher Hitze ca. 5 Min. erwärmen, aber nicht mehr kochen lassen – sonst gerinnt das Eigelb.