Königsberger Klopse nach „Altdeutscher Art“

(Nach dem Rezept meiner Omi)



Zutaten für die Klößchen:

250 g Rinderhackfleisch
250 g Schweinehackfleisch
2 trockene Brötchen
1 große Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch
2 Eier (HKL-M)
1 Esslöffel Paniermehl *
Salz und Pfeffer
Etwas Sardellenpaste

Zutaten für die Brühe:

1 Liter klarer Fleischfond
Etwas Salz
1 große Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch
1 Lorbeerblatt
3-5 Körner Piment
3-5 Pfefferkörner



Zutaten für die Sauce:

3 Esslöffel Butter
2 Esslöffel Mehl
Etwas Zucker
Zitronensaft
375 ml Fleischfond
(vom Kochen der Klopse)
125 ml Sahne
1 kleines Glas Kapern
1 Eigelb
Salz und Pfeffer

Zubereitung für 4 Portionen:

Die Klopse :

Aus dem gemischten Hackfleisch, dem zuvor eingeweichtem und ausgedrückten Brötchen und der geschälten, fein gehackten Zwiebel & Knoblauch in einer Schüssel mit den zwei Eiern, Salz und Pfeffer einen geschmeidigen Fleischteig kneten.
*)Sollte der Klopsteig nicht fest genug werden, kann man mit Paniermehl binden.

Je nach persönlichem Geschmack kann auch noch ein wenig Sardellenpaste beigefügt werden. Aus der Teigmasse ca. 60-70g große Klopse formen.

Den Fond:
Die geschälte, klein gehackte Zwiebel, den Knoblauch und die Gewürze in den Fond geben. Dann den Fond erhitzen, evtl. nachsalzen. Die Klopse in den Fond geben und ca. 10 Minuten köcheln (nicht sprudelnd kochen) lassen. Danach das Lorbeerblatt, die Pfefferkörner und die Pimentkörner herraussieben. Die Klopse in dem Fond weitere ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Dann herausnehmen und abgedeckt warm halten.

Die Kapernsauce:
Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, danach mit dem Mehl darin anschwitzen, nun mit dem Fond unter Rühren ablöschen. Die abgetropften Kapern und die Sahne hinzugeben. Die Sauce nun nicht mehr kochen lassen. Mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer süßsauer abschmecken.

Anschließend ein Eigelb zum Legieren in die Sauce rühren und die Sauce über die Klopse in der Suppenterrine geben, dann mit etwas Petersilie garniert servieren.

Hierzu passen am besten Salzkartoffeln, oder wer mag auch Reis!

PAUL'S KOCHBUCH