

Königsberger Klopse

Zutaten:

600 g Hackfleisch
50 g Kapern
40 g Butter
30 g Mehl
2 altbackene Brötchen (Semmeln)
2 Eier
1 Eigelb
1 Zwiebel
1 EL Senf
100 ml Sahne
750 ml Fleischbrühe
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

- Brötchen in Wasser einweichen.
- Nach der Weichzeit gut ausdrücken.
- Die Zwiebel fein hacken.
- Gehackte Zwiebel, Eier, Brötchen und Hackfleisch mischen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Aus der Hackfleischmischung kleine Klopse formen.
- Die Klopse in kochendes Wasser legen.
- Bei heruntergeschalteter Hitze etwa 10 - 15 Minuten garen lassen.
- Die Butter in einem Topf auflösen.
- Das Mehl in der Butter anschwitzen lassen (ständig rühren).
- Wenn das Mehl genug geschwitzt hat, die Brühe zugießen.
- Die Soße etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- Das Eigelb mit der Sahne verrühren und unter die Soße rühren.
- Soße dabei nicht mehr kochen lassen.
- Mit Salz abschmecken.
- Zum Schluss die Kapern in die Soße geben.
- Die Klopse mit der Soße anrichten.
- Mit Petersilienkartoffeln oder Reis servieren.