

## Königsberger Klopse von meiner Oma

### Zutaten für die Klößchen:

250 g Rinderhackfleisch  
250 g Schweinehackfleisch  
1 trockenes Brötchen  
1 große Zwiebeln  
2 Eier  
2 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 Hackfleisch, dem zuvor eingeweichtem und ausgedrückten Brötchen und der geschälten, fein gehackten Zwiebel in einer Schüssel mit den zwei Eiern, Salz und Pfeffer einen geschmeidigen Fleischteig kneten. Den Klopsteig 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 lassen. Danach das Lorbeerblatt, die Pfefferkörner und die Pimentkörner herausnehmen. 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, danach die Sauce über die Klopse der Schüssel geben mit etwas Petersilie garniert servieren. Hierzu passen am besten Salzkartoffeln.

