

Königsberger Klopse

Klopse

500 g	Hackfleisch, gemischt
1	Brötchen, eingeweicht
50 g	Speck, fein gewürfelt
1 große	Zwiebel, fein gehackt
2	Eier
2 EL	Paniermehl
	Salz, Pfeffer

Brühe

1 l	Fleischbrühe, klare
1 große	Zwiebel
1	Lorbeerblatt
3	Pimentkörner
3	Pfefferkörner

Sauce

60 g	Butter
60 g	Mehl
1 Tl	Zitronensaft
	Brühe vom Kochen der Klopse
2 El	Kapern
1 El	Kapernwasser
1/2 Tl	Senf
	Salz, Pfeffer



Klopse :

Aus Hackfleisch, Speck, ausgedrücktem Brötchen, Zwiebel, Eiern, Salz und Pfeffer einen geschmeidigen Fleischteig kneten.

Den Klopsteig mit Paniermehl binden.

Aus der Teigmasse Klopse von 4 cm Durchmesser formen.

Brühe:

Die klein gehackte Zwiebel und die Gewürze in die Brühe geben.

Brühe aufkochen, evtl. nachsalzen.

Die Klopse in die Brühe geben und ca. 20 Minuten köcheln oder ziehen lassen.

Dann die Klopse herausnehmen und abgedeckt warm stellen.

Kapernsauce:

Brühe durch ein Sieb geben.

Butter erhitzen, Mehl darin anschwitzen, mit der Brühe unter Rühren ablöschen, Kapern und Kapernwasser hinzugeben.

Mit Zitronensaft, Senf, Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

Klopse in die Sauce hineinlegen und servieren.

Dazu: Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat