

Königsberger Klopse

Zutaten für 4 Portionen

- 500g gemischtes Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Brötchen
- 2 EL Senf
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer
- ca. 750ml Gemüsebrühe
- 2 EL Butter, 1 EL Mehl
- 80 ml Weißwein
- 100 ml Sahne
- 2 EL Kapern mit etwas Sud
- frisch gehackte Petersilie

Zubereitung

Das Brötchen einweichen und gut ausdrücken.

Für die Klopse Hackfleisch mit kleingeschnittener Zwiebel, Brötchen, Eiern und Senf mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 16 Kugeln formen.

Die Gemüsebrühe aufkochen und die Klopse darin 15 Minuten leicht kochen lassen. Danach durch ein Sieb gießen, ca. 400ml Gemüsebrühe dabei auffangen.

Im nun leeren Topf die Butter schmelzen lassen und das Mehl anschwitzen. Mit Brühe, Wein und Sahne ablöschen. Kapern und Klopse dazu geben und alles kurz aufkochen lassen. Dann die Petersilie unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu Salzkartoffeln kochen.