

Rezept

Königsberger Klopse

Fleischklöße zubereiten

500g Hackfleisch halb & halb
(=Rind + Schwein gemischt)

1-2 Zwiebeln, fein [gewürfelt](#)

1 Ei

1 Sardellenfilet, fein gewürfelt

2 gestr. EL [Semmelbrösel](#)

1 gestr. Teel. [Paprikapulver](#)

1 Teel. Senf

Salz, Pfeffer

In eine Schüssel geben (siehe [Blick in die Küche](#)), mit der Hand verkneten, bis alles gut vermischt ist.

Dann mit den Händen Klößchen formen und glatt rollen. Die Klößchen haben ca. 4cm Durchmesser (siehe [Blick in die Küche](#))

1 Glas Kalbs[fond \(400ml\)](#)

250ml Wasser

1 gestr. Teel. [gekörnte Brühe](#)

1 EL Weißwein

1 Teel. Kräuternessig (aus der [Ladenkette "Vom-Fass"](#))

In einem Topf aufkochen. Dann die Klößchen hineingeben und 10min sieden lassen (d.h. *fast, aber nicht wirklich kochen*) – siehe [Blick in die Küche](#)

1 Zwiebel , grob geschnitten	
1 Lorbeerblatt	
Salz, Pfeffer	
<p>Anschließend die Klößchen mit einem Schaumlöffel herausfischen und auf einem Teller zwischenlagern.</p> <p>Die Kochbrühe durch ein engmaschiges Sieb abgießen – und die ausgesiebten Zwiebel- und Lorbeerreste wegwerfen.</p>	
Soße zubereiten	
50g Butter	Hiermit Mehlschwitze zubereiten
60g Mehl	
Kochbrühe von eben	
600ml Milch	
2 Gläschen Kapern (das sind je 20g Abtropfgewicht) – siehe Blick in die Küche	Durch ein kleines aber feines Sieb abgießen. Dann die Kapern und 1 EL Kapernflüssigkeit in die Mehlschwitzen-Soße geben
½ EL Zitronensaft	Zur Soße geben
<p>Anschließend abschmecken, evtl. nachwürzen mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft.</p>	

Zum Schluß die Fleischklößchen in die Soße geben und nochmal erhitzen, dabei vorsichtig umrühren.

--	--

Dazu:

Reis	
------	--

Erbsen	
------------------------	--

Rote-Beete-Salat	
----------------------------------	--

--	--

--	--