

Königsberger Klopse

Zutaten für die Klopse (für 4 Personen):

- 2 Schalotten
- 1 EL Butter
- 1 EL Öl
- 4 Scheiben Toastbrot
- 150 ml warme Milch
- 600 g Rinderhack
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 2 Sardellenfilets
- 2 (Größe M) Eier
- Salz
- Pfeffer
- 100 ml Weißwein
- 1.500 ml Wasser
- 1 EL Weißwein-Essig
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- 4 Körner Piment
- 1 TL schwarze Pfefferkörner

Zwiebeln sehr fein würfeln. In Butter und Öl glasig dünsten. Toastbrot entrinden und in der erwärmten Milch einweichen. Gut ausdrücken, zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und kurz mitdünsten. Zwiebelmischung mit Rinderhack, Senf, Sardellenfilets, Eiern, Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig verkneten. Mit nassen Händen zu Klopfen formen (pro Person etwa 3 Klopse).

Wasser, Weißwein und Essig mit Lorbeerblättern, Nelken, Piment- und Pfefferkörnern aufkochen und salzen. Klopse darin bei milder Hitze 12–15 Minuten ziehen lassen.

Zutaten für die Soße:

- 50 g Butter
- 40 g Mehl
- 500 ml Milch
- 90 g (aus dem Glas) Kapern
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 TL Bio-Zitronenabrieb
- 1 TL Zucker

Butter in einem Topf schmelzen. Mehl mit einem Schneebesen einrühren und anschwitzen. Milch und knapp dieselbe Menge vom Kochsud der Klopse angießen. Aufkochen und bei mittlerer Hitze 5 Minuten unter Rühren kochen. Kapern mitsamt Sud dazugeben, aufkochen. Mit Muskatnuss, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz und Zucker würzen. Die Klopse mit der Soße anrichten und nach Belieben mit Petersilienkartoffeln oder Reis servieren

Sendung/Quelle: Markt

Sendetermin: 23.01.2023

Koch/Köchin: Ulf Ahrens

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen