



Königsberger Klopse

Zutaten (3 Portionen):

600 Gramm gemischtes Hackfleisch

1 Ei

2 Küchenzwiebeln

1 TL Senf

2 Toastbrotsciben (in Milch eingeweicht und ausgedrückt)

Salz, Pfeffer

3 Pimentkörner

2 Gewürznelken

2 L Gemüsebrühe

70 gr. Butter

80 gr. Mehl

1/2 Tasse Zitronensaft

1 EL Zucker

60 gr. Kapern (mit Flüssigkeit)

Die Hackmasse mit einer klein geschnittenen Zwiebel, dem Ei, dem Senf und dem "Milch-Toastbrot" ohne Rinde ordentlich verkneten. Nun salzen und pfeffern.

Mit Hilfe einer Schüssel Wasser, in die man kurz die Hände tunkt, werden die kleinen Fleischbällchen gerollt. Jetzt die Gemüsebrühe in einen Topf geben oder als Pulver anrühren, dazu eine geschälte ganze Zwiebel und in einem Tee-Ei die Pimentkörner, das zerdrückte Lorbeerblatt und die Gewürznelken.

Alles kurz aufkochen. Nun die Hitze runterdrehen und die Klopse in die Brühe legen und bei geschlossenem Deckel gut 20 Minuten köcheln lassen.

Bei hoher Hitze würden die Bällchen zerfallen.

Danach von den Klopsen die Brühe -ohne Zwiebel und Tee-Ei- in eine Kanne oder Töpfchen gießen.

In einem zweiten Topf wird nun die Butter geschmolzen (ausgelassen) und darin das Mehl mit einem Schneebesen gut verrühren. Darauf achten, dass es nicht braun wird, also auch hier keine hohe Hitze!

Hier herein wird jetzt nach und nach bei weiterem Rühren der sog. "Mehlschwitze" die Brühe dazu gegossen. Wenn alles verrührt ist, den Zucker, den Zitronensaft und die Kapern mit Flüssigkeit dazugeben. Einmal kurz aufkochen und dann wieder auf unterste Hitze und die Königsberger Klopse in die Sauce legen, 2 - 3 Minuten köcheln lassen und anrichten.

Dazu Kartoffeln als Beilage