

# KÖNIGSBERGER KLOPSE

REZEPT VON JURASSICA PARKA



## ZUBEREITUNG

### Klopse

Das Hackfleisch mit den Semmelbröseln und den fein gehackten Zwiebeln in einer Schüssel mit den Eiern, Salz und Pfeffer zu einem Fleischteig kneten. Den Teig mit Paniermehl binden. Zuletzt die Teigmasse zu Klopfen formen.

### Brühe

Gewürze zusammen mit der klein gehackten Zwiebel in die Brühe geben. Brühe erhitzen und mit etwas Salz abschmecken. Die Klopse in der Brühe ca. 20 Minuten köcheln lassen.

### Kapernsauce

Butter erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen und anschließend die abgetropften Kapern und die Sahne hinzugeben. Die Sauce nun nicht mehr kochen lassen. Mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer süßsauer abschmecken. Anschließend ein Eigelb zum Legieren in die Sauce rühren, die Klopse hineinlegen und mit der Petersilie garniert servieren.

Als Beilage Salzkartoffeln servieren.

## ZUTATEN

### Klopse

- 500 g Hack gemischt
- 2 Zwiebeln
- 2 Eier
- Semmelbrösel
- Salz und Pfeffer

### Brühe

- 1 l klare Fleischbrühe
- 1 große Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Körner Piment
- 3 Pfefferkörner
- Salz

### Kapernsauce

- 3 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 375 ml Brühe vom Kochen der Klopse
- 125 ml Sahne
- 2 kleine Gläser Kapern
- 1 Eigelb
- Zucker
- Zitronensaft
- Salz und Pfeffer

