

Königsberger Klopse

Das Rezept für Königsberger Klopse kommt aus Ostpreussen und schmeckt prima mit Kapern, dazu passt Kartoffelpüree oder gekochte Kartoffeln. Das Rezept ist für 4 Personen

Zutaten für 4 Portionen:

750 g gemischtes Hackfleisch (diese Woche bei uns im Angebot), 1 hartes Brötchen, 2 Eiweiß, Salz, Pfeffer Für die Sauce: 1 l Wasser, 2 große Zwiebeln, 2 Eigelb, 4 Lorbeerblätter, etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und natürlich Kapern aus dem Glas.

Zubereitung:

Die Zwiebeln würfeln und das Wasser mit den Zwiebeln, Salz und Lorbeer und Kapern zum Kochen bringen. 2 Eier trennen. Wir brauchen nur das Eiweiß für die Klopse, das Eigelb wird für die Soße verwendet. Das Brötchen einweichen und zusammen mit dem Hackfleisch und dem Eiweiß zu Teig kneten. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Aus dem Hackfleischteig Klopse formen und in die leicht kochende Flüssigkeit geben. Die Klopse bei schwacher Hitze 15-20 Minuten ziehen lassen. Die Klopse herausnehmen und warm stellen. Die flüssige Sauce binden und mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Das Eigelb zusammen mit etwas Sauce verquirlen und diese Mischung dann in die nicht mehr kochende Sauce einrühren. Die Klopse wieder in die Sauce geben, das Kartoffelpüree oder die gekochten Kartoffeln zubereiten und servieren.