

Königsberger Klopse bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Brötchen (vom Vortag), 1 Zwiebel, 1 Esslöffel Butter, 2-3 eingelegte Sardellen, 500 gr gemischtes Hack, 1 Ei, Salz, Pfeffer aus der Mühle, edelsüßes Paprikapulver, 750 ml Rinderbrühe.
Für die Sauce: Zitronensaft zum Abschmecken, 30 gr Butter, 40 gr Mehl, 1 Eigelb, 100 ml Sahne, 2-3 Esslöffel eingelegte Kapern.

Die Vorbereitungen:

Brötchen in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und würfeln, Zwiebel schälen und ganz fein würfeln, Sardellen fein hacken.

Die Zubereitung:

Die Zwiebelwürfel in der Butter glasig andünsten, abgekühlt mit dem Hack, Sardellenwürfeln, Ei, Salz, Pfeffer und Paprikapulver vermengen.

Mit angefeuchteten Händen gleichmäßige, nicht zu große Klopse formen. Die Klopse in der Rinderbrühe in einem breiten Topf 15-20 Minuten garen, dabei beachten, dass die Brühe nicht richtig kocht!

Die Klopse aus der Brühe nehmen und warm abgedeckt beiseite stellen.

Für die Sauce:

Von der Brühe 2/3 (rund 500 ml) abmessen und durch ein feines Sieb abgießen. Die Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl unterrühren. Die Brühe nach und nach unterrühren, dabei wieder gründlich rühren, damit keine Klümpchen entstehen. Wenn alle Brühe im Topf ist, aufkochen und auf kleiner Flamme rund 10 Minuten köcheln lassen.

Die Sahne mit dem Eigelb verrühren, die Sauce vom Herd nehmen und die Sahne-Ei-Mischung langsam unterrühren. Dabei darauf achten, dass die Sauce NICHT mehr kocht, da sonst das Eigelb gerinnt! Kapern unterheben und mit Zitronensaft, Salz und ggf. Pfeffer abschmecken. Fertig! Dazu passt Reis.

Guten Appetit!