

## Königsberger Klopse

Wir kochen ein klassisches Oma-Gericht: Heimelige Königsberger Klopse. Die würzigen Fleischbällchen richten wir ganz traditionell mit typischen NRW-Protagonisten an: Salzkartoffeln und Roter Bete.



Portionen: 2

Vorbereitung: 20 min

Zubereitung: 40 min

Zeit gesamt: 1 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

### Zutaten für die Königsberger Klopse:

- 1 altbackene Scheibe Toastbrot
- 175 g Sahne, aufgeteilt
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Zwiebel
- 2 EL + 1 TL Butter, aufgeteilt
- 1 TL Sardellenpaste
- 250 g Rinderhackfleisch
- 125 g Schweinehackfleisch
- 2 Eier
- 2 EL Paniermehl
- 1 TL Senf
- Salz und Pfeffer
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt

- 5 Pfefferkörner
- 3 Pimentkörner
- 1 Nelke
- 2 EL Mehl
- 50 ml Weißwein
- Zucker
- Frisch geriebene Muskatnuss
- 2 EL abgetropfte Kapern
- Einige Zweige Petersilie

### Zubereitung:

- **Für die Königsberger Klopse** das Toastbrot in einem tiefen Teller mit 50 Gramm der Sahne übergießen und einweichen lassen.
- Die Bio-Zitrone heiß waschen, trocknen und einen halben Teelöffel Schale abreiben. Saft auspressen und beiseite stellen.
- Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken.
- Die Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin unter Rühren bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen.
- Rinderhack, Schweinehack, Zwiebelwürfel, abgeriebene Zitronenschale, Sardellenpaste, Eier, Paniermehl und Senf in eine Schüssel füllen.
- Toastbrot ausdrücken und in die Schüssel krümeln.
- Masse mit Salz und Pfeffer würzen und alles zu einem glatten Fleischteig verkneten.
- Mit angefeuchteten Händen zu walnussgroßen Fleischbällchen rollen.
- Gemüsebrühe mit Lorbeer, Pfeffer, Piment und Nelke aufkochen.
- Temperatur zurückschalten, die Klopse einlegen und leise simmernd in etwa 20 Minuten gar ziehen lassen.
- Klopse aus der Würzbrühe nehmen und warmhalten.
- Die restliche Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl mit einem Schneebesen einrühren und unter Rühren goldgelb anrösten.
- Weißwein und 325 Milliliter der Gewürzbrühe unter ständigem Rühren in dünnem Strahl zur Mehlschwitze gießen. **Tipp:** Wer keinen Wein verwenden möchte, ersetzt ihn durch mehr Brühe.
- Unter Rühren aufkochen und fünf Minuten kochen lassen, bis die Soße bindet.
- Sahne unterrühren und mit dem Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker sowie einer Prise Muskatnuss würzen.
- Kapern und die Klopse zur Soße hinzufügen und in einer Servierschüssel anrichten.
- Die Petersilie waschen, trockenschütteln, grobe Stiele entfernen und die Blättchen fein hacken.
- Königsberger Klopse mit der Petersilie bestreuen und servieren. Dazu schmecken Salzkartoffeln und eingelegte Rote Bete – **Mahlzeit!**