

Hier und heute

Königsberger Klopse

Köchin Julia Floß zeigt, wie man klassische Königsberger Klopse mit würziger Kapernsoße zubereitet – ein deftiges Gericht für die ganze Familie.

Rezept

Königsberger Klopse

von Julia Floß, für vier Portionen

Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 EL Öl oder Butter zum Anbraten der Zwiebelwürfelchen
- ¼ Bund Petersilie
- 500 g Hackfleisch (vom Rind oder Kalb oder Veggie-Hack)
- 2 Eier
- 75 g Semmelbrösel
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 1 EL Kapern, fein gehackt
- 1 TL Kümmel, gemahlen
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1,5 l Brühe (Rinderbrühe, Kalbsbrühe oder Gemüsebrühe)
- 1 Lorbeerblatt

Für die Sauce:

- 2 EL Mehl
- 50 g Butter
- 2 EL Crème fraîche oder 100 ml Sahne
- 1-2 EL Kapern inkl. Saft der Kapern
- Saft einer halben Zitrone
- Salz, Pfeffer, Muskat
- ¼ Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung

Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne das Öl oder die Butter erhitzen und die Zwiebelwürfelchen andünsten, bis sie glasig werden. Abkühlen lassen. Währenddessen die Petersilie waschen, trocken schütteln, von den Stielen zupfen und ganz fein schneiden.

In einer großen Schüssel Hackfleisch, Eier, Semmelbrösel, Senf, die fein gehackte Kapern, Kümmel, die abgekühlten Zwiebelwürfelchen, Petersilie, eine dicke Prise Salz, Pfeffer und ein bisschen geriebene Muskatnuss gründlich vermischen.

Bevor die Klopse geformt werden, in einem großen Topf die Brühe mit dem Lorbeerblatt aufkochen lassen und anschließend die Temperatur reduzieren.

Aus der Hackfleischmasse 16 gleich große Klopse formen, vier Stück pro Portion. Die Klopse vorsichtig in die Brühe geben. Die Brühe darf jetzt nicht mehr kochen, nur noch sieden. Die Klopse 25 bis 30 Minuten in der Brühe garen.

Hier und heute



Die Basis für die Soße ist eine Mehlschwitze: Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und das Mehl einrühren. Jetzt nach und nach die "Klops-Brühe" angießen und unterrühren, bis die Soße die gewünschte Konsistenz hat. Immer eine Kelle Brühe dazugeben, rühren, köcheln lassen und dann die nächste Kelle Brühe dazugeben.

Optional Crème fraîche oder Sahne unterrühren. Kapern, etwas Kapern-Sud und etwas Zitronensaft hinzufügen und die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Klopse mit ordentlich Soße und frischem Schnittlauch servieren. Dazu passen Kartoffelpüree, Salzkartoffeln oder Reis.