

Königsberger Klopse



Zubereitung

Für 4 Personen

Dieses äusserst schmackhafte Gericht ist keinesfalls ein Relikt alter Deutscher Küche. Wichtig: Unbedingt Kalbshackfleisch verwenden, damit die Klopse schön zart und fein werden. Anstelle von Kapern können auch Kapernfrüchte verwendet werden; wer Kapern nicht mag, lässt sie einfach weg.

1 Das Toastbrot in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Mit dem Wasser übergossen und 10 Minuten quellen lassen.

2 Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken.

3 Die Schale der Zitrone fein abreiben.

4 Toastbrot, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Zitronenschale und Hackfleisch in eine Schüssel geben. Das Ei beifügen und alles gut mischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus der Masse 16 Klopse beziehungsweise Kugeln formen.

5 Gleichzeitig in einer grossen Pfanne die Bouillon mit den Lorbeerblättern aufkochen. Die Klopse darin 10–12 Minuten am Siedepunkt ziehen lassen.

Zutaten

2 Scheiben Toastbrot
0.5 dl Wasser
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie, glattblättrig
1 Zitrone
500 g Kalbfleisch, gehackt
1 Ei
Salz, Pfeffer
Muskat
2 l Hühnerbouillon, kräftig
3 Lorbeerblätter

Sauce

2 Esslöffel Kapern
30 g Butter
20 g Mehl
5 dl Hühnerbouillon, vom Sud
1 Becher Crème fraîche, (180 g)
Salz, Pfeffer, aus der Mühle
2 Esslöffel Zitronensaft

6 Inzwischen für die Sauce die Kapern gut unter kaltem Wasser abspülen.

7 In einer grossen Pfanne die Butter schmelzen. Das Mehl beifügen und glatt rühren. Nun unter ständigem Rühren die warme Bouillon vom Sud dazugießen und aufkochen. Die Sauce 5 Minuten auf kleinem Feuer kochen lassen.

8 Die gegarten Klopse aus dem Sud heben und zugedeckt warmhalten.

9 Die Creme fraîche zur Sauce geben und diese mit dem Stabmixer kurz pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Zuletzt die Kapern und die Klopse beifügen und alles nochmals gut heiss werden lassen.

Dazu passen Salzkartoffeln oder Reis.