

Königsberger Klopse mit Basmati

Für zwei Personen

Für die Brühe:

| | | |
|------------------|-----------------|------------------|
| 1,5 L Rinderfond | 3 Zwiebeln | 3 Lorbeerblätter |
| 3 Pimentkörner | 3 Pfefferkörner | |

Für die Klöße:

| | | |
|------------------------------|-----------|-----------------------|
| 500 g gemischtes Hackfleisch | 1 Zwiebel | 1 Brötchen vom Vortag |
| 1 Ei | Salz | Pfeffer |

Für den Reis:

| | |
|---------------|------|
| 200 g Basmati | Salz |
|---------------|------|

Für die Sauce:

| | | |
|--------------|-----------|---------------|
| 100 ml Sahne | 1 Ei | 10 Kapern |
| 50 g Butter | 50 g Mehl | Salz, Pfeffer |

Für die Brühe:

Die Zwiebeln abziehen und halbieren. Fond mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, Piment- und Pfefferkörnern zehn Minuten kochen lassen.

Für die Klöße:

Zwiebel abziehen und fein hacken. Brötchen in Wasser einweichen.

Das Hackfleisch mit Zwiebeln, eingeweichtem Brötchen und Ei vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Hackfleisch-Masse zu Kugeln formen und in der hergestellten Brühe gar ziehen lassen. Klöße herausnehmen und einen Liter von der Brühe für die Sauce zur Seite stellen.

Für den Reis:

Reis mit der doppelten Menge Wasser und etwas Salz in einem Topf gar kochen.

Für die Sauce:

Butter in einem Topf schmelzen und mit einem Schneebesen Mehl einrühren. Ein wenig von der zurückgelegten Brühe dazugeben und verrühren. Nach und nach die übrige Brühe dazugießen, bis die Sauce die richtige Konsistenz hat. Kapern und $\frac{3}{4}$ der Sahne dazugeben. Ei trennen und das Eigelb auffangen.

Den Topf vom Herd nehmen und restliche Sahne und das Eigelb in die Sauce einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Klöße in die Sauce geben und alles noch einmal leicht erhitzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tobias Theis am 16. August 2021