

Königsberger Klopse nach 'Schwiegermutter Art'

Für zwei Personen

Für die Königsberger Klopse:

150 g Rinderhack	100 g Schweinehack	1 Brötchen vom Vortag
1 Zwiebel	100 ml Milch	1 Ei
20 g Kapern	8 Sardellen	gemahlener Piment
Muskatnuss	Öl	Salz
weißer Pfeffer		

Für die Sauce:

200 ml Rinderfond	1 Kartoffel	1 Zwiebel
1 Zitrone	50 g Butter	150 ml Crème-fraîche
50 ml trockener Weißwein	30 g Kapern	1 EL Honig
4 EL Mehl	2 Nelken	1 Lorbeerblatt
2 EL Pfefferkörner	Zucker	

Für die Salzkartoffeln:

5 festk. Kartoffeln	150 g Butter	Salz
---------------------	--------------	------

Für das Karotten-Erbesen-Gemüse:

2 große Karotten	150 g TK Erbsen	50 g Butterschmalz
Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Königsberger Klopse:

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Brötchen in Milch einweichen und ausdrücken. Zwiebel abziehen, klein hacken und in heißem Öl glasig dünsten.

Kapern und Sardellen sehr klein hacken. Ei trennen und das Eigelb zum gesamten Hackfleisch geben. Zwiebel, Kapern, Sardellen und das ausgedrückte Brötchen dazugeben. Die Fleischmasse mit den Händen kneten. Mit Piment, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Einen Topf mit dem Rinderfond und 300 ml Wasser aufsetzen. Aus der Fleischmasse mittelgroße Klopse formen und vorsichtig in die kochende Flüssigkeit geben. Temperatur runterschalten und nach etwa 12-15 Minuten die Klopse herausnehmen. Abtropfen lassen und erstmal warmhalten, bis die Sauce hergestellt ist.

Für die Sauce:

Rinderfond erhitzen. Einen Teebeutel mit Pfefferkörner, Nelken und Lorbeerblatt befüllen und in den Fond geben.

Zwiebel abziehen, klein hacken und in Butter dünsten. Etwas Mehl dazugeben. Mit etwas Weißwein ablöschen. Zitronenschale abreiben und den Abrieb mit Honig hinzufügen. Nach und nach den heißen gewürzten Rinderfond dazuschütten. Kartoffel hineinreiben. Kapern hacken und zugeben. Temperatur runterschalten und die Sauce mit Zucker abschmecken.

Die warmen Klopse in die Sauce geben und etwas Crème fraîche einrühren.

Für die Salzkartoffeln:

Salzwasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, halbieren und im Topf garkochen. Butter in der Pfanne schmelzen und die Kartoffeln darin schwenken.

Für das Karotten-Erbesen-Gemüse:

Karotten schälen und mit einem Hobel in Scheiben schneiden. Danach in Butterschmalz dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Erbsen mit den Karotten circa 5 Minuten mitdünsten und mit Petersilie garnieren.

Gottfried Schmitz am 17. Januar 2022