

# Königsberger Klopse vom Kalb

## Für 2 Personen

300 g neue Kartoffeln	1 Zwiebel	2 Sardellen
2 EL Kapern	2 Scheiben Toastbrot	1 Ei
300 g Kalbshack	Salz	250 ml Kalbsbrühe
1 Lorbeerblatt	2 Pimentkörner	300 g Blumenkohl
1 TL Stärke	20 ml Sahne	50 g Butter

Die Kartoffeln putzen, waschen und mit Schale in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel schälen und mit den Sardellen und 1/3 der Kapern fein hacken. Das Toastbrot reiben, mit den feingehackten Zutaten, Ei und Hackfleisch mischen und mit Salz abschmecken. Aus der Masse Klöße von ca. 4 cm Durchmesser formen. Die Kalbsbrühe in einen Topf geben, erhitzen und die Klöße circa 10 Minuten in der köchelnden Brühe mit Lorbeerblatt und angedrückten Pimentkörnern gar ziehen lassen. Vom Blumenkohl die Röschen runterschneiden und diese circa 5 Minuten im kochenden Salzwasser garen. Die Klöße herausnehmen, warm stellen und die Brühe mit angerührter Stärke binden. Sahne und Butter unterrühren, die restlichen Kapern zugeben und die Soße mit Salz und Kapernflüssigkeit abschmecken. Königsberger Klopse mit der Soße, Blumenkohl und den Kartoffeln anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 22. April 2008