



Königsberger Klopse

Königsberger Klopse sind das bekannteste deutsche Regionalgericht und ganz einfach zuzubereiten. Es handelt sich um Fleischklöße, die man in einer weißen Kapernsoße serviert. Die Stadt Königsberg, wo die Klöße „erfunden“ wurden, liegt heute in Russland und heißt Kaliningrad. Sie blickt auf eine dramatische Geschichte zurück...



Zutaten

Für das Fleisch:

- 250 g Hackfleisch vom Rind
- 250 g Hackfleisch vom Schwein
- 1 Brötchen, eingeweicht
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 2 EL Paniermehl
- Sardellen nach Belieben (auch Sardellenpaste)
- Salz, Pfeffer
- 1 Liter Fleischbrühe (mit 1 Lorbeerblatt, einigen Pfeffer- und Pimentkörnern verfeinert)

Für die Soße:

- 3 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 1 EL Zucker, nach Belieben
- 1 EL Zitronensaft
- 3,5 dl Brühe, in der die Klopse gekocht wurden
- Kapern, nach Belieben
- 1,25 dl Sahne
- 1 Eigelb
- Salz, Pfeffer, Petersilie zum Garnieren



Zubereitung:

Klopse:

Das Hackfleisch, das ausgedrückte Brötchen und die fein gehackte Zwiebel in einer Schüssel mit den Eiern, Salz und Pfeffer zu einer **geschmeidigen** Masse verarbeiten. Mit Paniermehl binden und mit Sardellen(paste) **abschmecken**. Aus der Masse Klöße (Klopse) formen.

Die Brühe mit dem Lorbeerblatt und den Pfeffer- und Pimentkörnern aufkochen. Die Klöße in die Brühe geben und etwa 10 Minuten kochen. Lorbeerblatt und Körner herausnehmen. Dann die Klöße noch etwa 10 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen und warm halten.

Kapernsoße:

In einem Topf die Butter erhitzen. Das Mehl darin **anschwitzten**. Unter Rühren mit der Brühe **ablöschen**, Kapern und Sahne hinzugeben. Den Herd ausschalten, die Soße mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss das Eigelb zum Legieren einrühren, die Klöße hineinlegen und mit Petersilie garnieren.

Tipp:

Schmeckt gut zu **Pellkartoffeln** oder Trockenreis.

Glossario:

geschmeidig: elastico, malleabile

abschmecken: aggiustare

anschwitzten: rosolare

ablöschen: sfumare

Pellkartoffel, -n, die: patate lesse con la buccia