



Königsberger Klopse (4 Personen)

Geschichte

Zutaten

Klopse

500 g Hack halb und halb, 1 eingeweichtes Brötchen,
1 Zwiebel, 2 Eier, 2 EL Paniermehl, Salz & Pfeffer

Brühe

1 l klare Fleischbrühe, 1 Lorbeerblatt, 3 Piment Körner,
3 Pfefferkörner, 1 Zwiebel

Soße

3 EL Butter, 2 EL Mehl, 1 EL Zucker, 1 EL Zitronensaft,
0,4 l von der Klopsbrühe, 1/8 l Sahne, 1 Eigelb,
Kapernröhrchen, Salz & Pfeffer, Petersilie

Zubereitung

Klops

1. Hack, Brötchen, fein gehackte Zwiebel, 2 Eier,
Salz & Pfeffer zu Klopfen formen

Brühe

1. fein gehackte Zwiebel, Gewürze, in Brühe
geben, nachsalzen & zum Kochen erhitzen
2. Klopse reinlegen
3. 10 Minuten kochen lassen
4. Gewürze entnehmen
5. 10 Minuten gar ziehen lassen
6. Fertig => warm stellen

Soße

1. Butter erhitzen, Mehl gesiebt anschwitzen
2. Mit Brühe unter Rühren löschen
3. Kapern & Sahne zugeben
4. Nicht mehr kochen, heiß halten
5. Mit Zitrone, Zucker, Salz & Pfeffer abschmecken
6. Eigelb zum Legieren in Soße rühren
7. Klopse reinlegen
8. Mit Petersilie garnieren
9. fertig