Königsberger Klopse

Für Königsberger Klopse gibt es viele Rezepte. Mit diesem hier werden Sie einfach nur bei Ihren Gästen oder Familie punkten. Irre lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

1 Stk.	Brot
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Sardellenfilets
1 Bund	Petersilie
400 g	Tatar ((Hackfleisch vom Rind))
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Für die Brühe

1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Nelken
1 Stk.	Lorbeerblatt
500 ml	Fleischbrühe

Für die Sauce

30 g	Butter
50 g	Mehl
150 ml	Milch
3 EL	Kapern
1 Bund	Schnittlauch
1 Schuss	Zitronensaft

1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Wichtig bei den Königsberger Klopsen ist, dass die Semmel, die in den Teig kommt, schon älter ist. Wenn nicht anders möglich, geht auch eine vom Vortag. Diese circa 10 Minuten im lauwarmen Wasser einweichen. Wenn sie die Flüssigkeit richtig gut aufgenommen hat, gut ausdrücken, sodass sich kein Wasser mehr in der Semmel befindet. Während der Einweichphase Zwiebeln häuten und in kleine Würfelchen schneiden. Die Sardellenfilets und die Petersilie mit kaltem Wasser abspülen, trocknen und fein hacken. In eine Schüssel das Tatar geben, das Ei dazuschlagen, Zwiebel, Petersilie und Sardellenfilets hinzufügen und die Semmel mit einkrümmeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Die Hände nun leicht befeuchten und Klopse daraus formen.

2. Um einen leckeren Sud zu erhalten die Zwiebel häuten und mit Nelken und Lorbeeren spicken. Diese bitte fest in die Zwiebel drücken, damit sie im Wasser nicht gleich rausfallen. Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen und dieses zum Kochen bringen, dann die Brühe einrühren, die gespickte Zwiebel hinzugeben und abermals aufkochen lassen. Die Hitze nun runterschalten und die vorgeformten Klopse hinzugeben. Diese, je nach Größe, 15 - 20 Minuten ziehen lassen. Nach der Garzeit die Klopse aus der Brühe nehmen und diese zur Seite stellen! Da beim Kochen sich immer mal wieder Zwiebelchen lösen, die Brühe einmal abseihen, damit man die Stückchen nicht in der Sauce hat.

3. In einem weiteren Topf die Butter zerlassen, das Mehl bei mitlerer Hitze vorsichtig einstreuen und dabei immer wieder gut umrühren. Wenn eine richtige Mehlschwitze entstanden ist, diese nach und nach mit der 4/5 der Brühe gemischt mit der Milch aufgießen. Immer nur ein wenig Flüssigkeit dazu und kräftig rühren, damit keine Klumpen entstehen. Das Ganze einmal aufkochen lassen. Zitrone auspressen und den Saft zusammen mit den Kapern, Salz und Pfeffer in die Sauce geben und abschmecken. Zum Servieren den Schnittlauch waschen, trocknen und in kleine Röllchen schneiden. Diese dann locker über die Königsberger Klopse streuen und heiß servieren.

Tipp

Zu den Königsberger Klopsen passen am besten Salzkartoffeln und Rote Beete. Um die Sauce ein wenig kräftiger zu gestalten, kann man ein wenig Saft der eingelegten Kapern zugießen. Auch das Abschmecken mit Weißwein gibt dem Gericht noch einen ganz besonderen Kick.