

# Königsberger Klopse bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

1 trockenes Brötchen, 2 kleine Zwiebeln, 40 gr Butter, 2 kleine Eier, 1 unbehandelte Zitrone, 500 gr Hackfleisch, 0,5 Teelöffel Majoran, 1 l Fleischbrühe, 2 Blatt Lorbeer, 0,5 Teelöffel Piment, 30 gr Mehl, 1 Esslöffel scharfer Senf, 4 Esslöffel Kapern, 100 gr Schmand oder Sahne, 1 Prise Zucker, Salz.

## Die Vorbereitungen:

Mit einer Reibe das Brötchen entrinden (Brösel aufbewahren), in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen, ausdrücken und kleinschneiden, Zwiebeln schälen, eine vierteln und beiseite stellen, die andere fein würfeln und in etwas Butter goldgelb braten. Die Eier trennen, ein Teelöffel Zitronenschale abreiben und mit Hack (am Besten vom Kalb, ansonsten Rind oder gemischt), Zwiebelwürfeln, Majoran, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Brötchen und Bröseln gründlich zu einem Teig verkneten.

## Die Zubereitung:

Die Brühe aufkochen, Zwiebelviertel, Lorbeer und Pimentkörner zugeben, mit angefeuchteten Händen 3 - 4 cm große Klopse formen, in der leise köchelnden Brühe gut 15 Minuten garziehen lassen, herausheben und vom Sud rund 2/3 aufbewahren. Die restliche Butter erhitzen, das Mehl darin anschwitzen, mit dem Sud auffüllen und Senf und Kapern zugeben und Schmand bzw. Sahne unterrühren. Die Klopse in die Sauce geben und alles noch einmal erhitzen. Mit Salzkartoffeln, Reis oder KartoffelPü servieren und genießen.

Guten Appetit!