

# Königsberger Klopse mit Kapern-Soße und Salzkartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für die Klopse:**

500 g gemischtes Hackfleisch	1 helles Brötchen, vom Vortag	$\frac{1}{2}$ Glas Sardellen
$\frac{1}{2}$ Glas kleine Kapern	1 Zitrone	200 ml Milch
1 Ei	1 Zwiebel	1 EL Butter
2 TL mittelscharfer Senf	2 Lorbeerblätter	2 L Gemüsefond
1 TL schwarze Pfefferkörner	Salz	Pfeffer

**Für die Kartoffeln:**

500 g festk. Kartoffeln	Salz
-------------------------	------

**Für die Sauce:**

1 Glas kleine Kapern	3 EL Butter	3 EL Mehl
200 ml Sahne	2 Stiele glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

**Für die Klopse:**

Für die Klopse Brötchen in Milch einweichen, kurz darin ziehen lassen und anschließend gut ausdrücken. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten.

Sardellen und Kapern klein hacken. Hack, Zwiebel, Ei, ausgedrücktes Brötchen, Sardellen, Kapern und Senf verkneten. Mit ca. 1 TL Salz und etwas Pfeffer würzen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen ca. 8 kleine Klößchen formen. Zitrone halbieren und den Saft beider Hälften auspressen. In einem weiten Topf Fond, Pfefferkörner, Lorbeer und Zitronensaft aufkochen. Brühe einrühren. Die Klopse in die Brühe geben und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten köcheln. Fertige Klopse mit einer Schaumkelle aus der Brühe heben. Brühe durch ein feines Sieb gießen und  $\frac{1}{2}$  L abmessen. Für die Sauce beiseite stellen.

**Für die Kartoffeln:**

Kartoffeln waschen, schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Kartoffeln darin ca. 15 Minuten weich garen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

**Für die Sauce:**

Für die Sauce Butter in einem Topf erhitzen. Mehl darüberstäuben und unter Rühren ca. 1 Minute anschwitzen. Den zuvor abgemessenen Fond, die Kapern sowie etwas Kapernsaft und Sahne einrühren. Unter Rühren aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Klopse in die Sauce geben und erhitzen. Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken.

Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Salzkartoffeln auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Mario Mosinzer am 05. Oktober 2017