

Königsberger Klopse in Kapern-Soße

Für 4 Personen

Für die Klopse:

200 ml Milch	4 Scheiben Toastbrot	3 Sardellenfilets (in Öl)
2 Zwiebeln	750 g Kalbshackfleisch	3 Eier
2 EL gehackte Petersilie	Salz, Pfeffer	1 l Fleischbrühe
1 Lorbeerblatt	3 Gewürznelken	4 schwarze Pfefferkörner

Für die Sauce:

60 g Butter	3 EL Mehl	120 g Sahne
5 EL Kapern	3 EL Zitronensaft	Salz, Pfeffer

Für die Klopse:

Die Milch in einem Topf erhitzen. Das Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden und in der heißen Milch einweichen. Die Sardellenfilets trocken tupfen und klein schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Das Toastbrot ausdrücken und mit den Sardellen und den Zwiebelwürfeln unter das Hackfleisch mischen. Die Eier und die Petersilie hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen 8 Klopse formen. Die Brühe mit dem Lorbeerblatt, den Gewürznelken und den Pfefferkörnern aufkochen. Die Klopse darin bei schwacher Hitze 15 Minuten gar ziehen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in einer Schüssel warm stellen. Die Kochbrühe durch ein Sieb passieren.

Für die Sauce:

Die Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Nach und nach etwa 3/4 l der Kochbrühe mit dem Schneebesen unterrühren. Die Sauce einige Minuten köcheln lassen. Die Sahne unterrühren und die Kapern hinzufügen. Die Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Klopse in die Sauce geben und einige Minuten ziehen lassen. Mit Salzkartoffeln servieren.

Cornelia Poletto 28. November 2011