

# Königsberger Klopse

## Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, vorw. festk.	Salz	1 Zwiebel
3 eingel. Sardellenfilets	3 EL Kapern	4 Toastbrot-Scheiben
500 g Kalbshackfleisch	1 Ei	400 ml Fleischbrühe
1 Lorbeerblatt	3 Pimentkörner	500 g Blumenkohl
1 EL Speisestärke	50 g Sahne	75 g Butter
Kapern-Flüssigkeit		

Die Kartoffeln gut waschen, schälen, nochmals waschen und, je nach Größe, der Länge nach halbieren oder vierteln. Kartoffeln in einen Topf geben und knapp mit leicht gesalzenem Wasser bedeckt ca. 20 Minuten garen.

Die Zwiebel schälen und mit den Sardellenfilets und 1/3 der Kapern fein hacken. Restliche Kapern für die Sauce beiseite stellen.

Das Toastbrot fein reiben oder in einem Cutter zerkleinern.

Brotbrösel mit den gehackten Zwiebeln, Sardellen und Kapern in eine Schüssel geben.

Hackfleisch und Ei zugeben und alles gut vermischen, die Hackmasse mit Salz würzen.

Aus der Masse Klöße von ca. 4 cm Durchmesser formen.

Die Brühe in einen Topf geben, erhitzen und Lorbeerblatt und angedrückte Pimentkörner zugeben. Die Klöße ca. 10 Minuten in der köchelnden Brühe gar ziehen lassen.

Inzwischen Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen teilen.

In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Blumenkohlröschen ca. 5 Minuten garen.

Die gegarten Klöße aus der Brühe heben und kurz warm stellen.

Die Stärke und 2 EL kaltes Wasser anrühren, unter Rühren zur Brühe gießen. Die Sauce einige Minuten köcheln und abbinden lassen, währenddessen öfter umrühren.

Gekochte Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen.

Blumenkohl ebenfalls abgießen.

Dann Sahne und Butter unter die gebundene Brühe rühren, die restlichen Kapern zugeben und die Sauce mit Salz und Kapernflüssigkeit abschmecken.

Die Klöße auf Teller geben, mit der Sauce überziehen. Blumenkohl und Kartoffeln dazu reichen.

Rainer Klutsch am 21. Oktober 2024