

# Königsberger Klopse

## Für 2 Personen:

400 g gemischtes Hackfleisch	1 grosses altes Brötchen	1 grosse weiße Zwiebel
1 grosses Ei	1/2 Bund Petersilie	1 klein(e) Sardelle
3 EL Karpfen	1 TL Senf	1,5 L Flüssigkeit
Brühe/Wasser	1 Spur Essig	2 EL Butter
2 EL Mehl	100 ml Sahne	

Zwiebelwürfel und gehackte Petersilie in einer Pfanne mit Butter anbraten.

Senf, Karpfen, ein Ei, die Sardelle und das in Milch eingeweichte Brötchen zum Hack geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Zwiebel und die Petersilie ebenfalls dazugeben. Alles ordentlich vermengen und Klopse formen.

Einen Topf mit Rinderbrühe (oder gesalztem Wasser) und einem Schuss Essig aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Klopse in dem Wasser/Brühe (je nach Belieben) 5-10 Minuten sieden lassen.

Für die Sauce: Butter in einem Topf schmelzen lassen, Mehl dazugeben, durchschwitzen und mit etwas Brühe (aus dem Topf) aufgießen und verrühren.

Karpfen und einen Schuss Sahne mit in die Sauce geben, verrühren und anrichten.

Steffen Henssler am 14. Juli 2020