

# Königsberger Klopse

150 ml Milch	1 frisches Brötchen (50 g)	1 große Zwiebel
2 kleine Gläschen Kapern	2 L Kalbsfond	1 EL Zucker
1 Lorbeerblatt	750 g gem. Hackfleisch (siehe Tipp)	1 EL Dijon-Senf
1 Ei	Salz, Pfeffer	Semmelbrösel
3 EL Butter	100 ml trockener Weißwein	2 TL Speisestärke
2 EL Weißweinessig	1 Spritzer Zitronensaft	1 Spritzer Zitronensaft
1 TL frittierte Kapern	2 EL Petersilie	

Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Inzwischen das Brötchen in kleine Würfel schneiden. Die Würfel in der heißen Milch einweichen, dabei nach 2 Minuten einmal durchrühren, damit die Würfel die Flüssigkeit gleichmäßig aufnehmen.

## **Zwiebel und Kapern vorbereiten:**

In dieser Zeit die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Kapern in einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Lake auffangen. Die Hälfte der Kapern grob hacken.

## **Zubereitung der Klopse:**

In einem weiten Topf den Kalbsfond mit dem Zucker und dem Lorbeerblatt aufkochen. Währenddessen in einer großen Schüssel das Hackfleisch mit den Brotwürfeln, der Hälfte der Zwiebeln, den gehackten Kapern, Senf, Ei, 1 TL Salz und  $\frac{1}{2}$  TL Pfeffer gründlich verkneten. Die Masse nach Belieben mit mehr Salz und Pfeffer abschmecken und nach Bedarf mit Semmelbröseln binden. Aus der Masse etwas mehr als golfgroße Klöße bzw. Klopse formen. Die Klopse in den kochenden Fond gleiten lassen und bei niedriger Hitze 10 Minuten ziehen lassen.

## **Zwiebeln anschwitzen:**

Inzwischen 1 EL Butter in einer Schmorpfanne oder einem großen Topf erhitzen und die übrigen Zwiebelwürfel darin bei niedriger Hitze glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen.

## **Zubereitung der Soße:**

Die Klopse aus dem Fond heben und auf einem Teller beiseitestellen.

Die Kapern zu den angeschwitzten Zwiebeln in die Pfanne geben, 1 l Fond abmessen und angießen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und die Sauce damit binden. Die restliche Butter einrühren und die Sauce mit Essig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

## **Servieren:**

Die Klopse noch einmal in die Sauce geben und darin erhitzen.

Die Klopse auf Teller verteilen, mit der Sauce übergießen und nach Belieben mit frittierten Kapern und Petersilie garniert servieren. Dazu passen Reis oder Salzkartoffeln.

Frank Rosin am 25. Mai 2022