Königsberger Klopse einfach selber machen

Zutaten für 6 Portionen

Für die Klopse:

- 1 kg Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 2 TL Salz
- 1 altbackenes Brötchen
- Sardellenpaste (nur bei Belieben)

Für die Kapernsauce:

- 1,5 Liter Gemüsebrühe
- 100 g Weizenmehl
- 100 g Butter
- 60 g Kapern
- ½ Zitrone (Saft davon)
- Salz
- 200 ml Sahne
- 200 ml Milch

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Weiche das Brötchen ein und schneide die Zwiebel in kleine Würfel. Gib das weiche und ausgedrückte Brötchen dann mit dem Hackfleisch, dem Salz und den Eiern zu den Zwiebeln. Wenn du Königsberger Klopse original zubereiten möchtest, dann kannst du etwas Sardellenpaste zugeben. Wir verzichten darauf. Verknete alles und forme 34 kleine Klopse aus der Masse.
2. Bring die Gemüsebrühe zum Kochen und gib die Klopse vorsichtig hinein. Lasse sie bei schwacher Hitze 20 Minuten gar ziehen. Nimm die Klopse anschließend aus dem Topf und stelle sie in einer Schüssel beiseite. Die Brühe hebst du auf!

3. Erhitze die Butter in einem zweiten Topf und rühre das Mehl ein.
4. Gib nach und nach einen Liter der Klops-Kochbrühe sowie die Milch und die Sahne dazu und würze die Sauce mit dem Salz und dem Zitronensaft.
5. Lasse die Sauce 5 Minuten lang köcheln, rühre dann die Kapern ein und gib die Fleischklopse dazu.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.