

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



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. 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.

Tipps & Tricks:

- Bei der Zubereitung des Fleischteiges solltest du darauf achten, dass bereits die Zutaten wie **Zwiebel und Brot besonders klein** geschnitten werden. Je feiner die Masse, desto zarter werden auch die fertigen Fleischbällchen.
- Ein leckeres Aroma bekommen die Kapernklopse durch einen Teelöffel mittelscharfen **Senf** im Hackfleisch oder ein **Lorbeerblatt**, das kurz in der Sauce köcheln darf und vor dem Servieren entfernt wird.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

