

Königsberger Klopse

Königsberger Klopse – auch Kapernklopse genannt – sind ein aus Ostpreußen stammendes Gericht. Die gekochten Fleischklößchen in weißer Sauce sind nach der ehemaligen Provinzhauptstadt Königsberg benannt, die heute Kaliningrad heißt.

Für den besonderen Geschmack der Königsberger Klöße sorgen Sardellenpaste und die Kapern. Das sind die Blütenknospen diverser Kaperngewächse. Sie zählen zu den Gewürzen und werden in Essig und Öl oder Salzlake eingelegt. Der echte Kapernstrauch ist in Südeuropa und im Mittelmeerraum heimisch. Weil sich manche Inhaltsstoffe bei Wärme rasch verflüchtigen, sollte man die Kapern bei warmen Gerichten erst zum Schluss zugeben. Bekannte Gerichte mit Kapern sind auch das italienische Vitello tonnato oder das kolumbianische Ajiaco.

Zutaten für vier Personen

Für die Klopse:

- 500 g Kalbshackfleisch
- 1 Brötchen
- Milch oder Wasser
- 1 Zwiebel
- 1 Esslöffel Butter
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer

■ etwas Sardellenpaste

Für die Brühe:

- 2 Markknochen
- 750 ml Wasser
- 1 Zwiebel
- 3 Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 Teelöffel Salz

Für die Soße:

- 1 Esslöffel Butter
- 1 Esslöffel Mehl
- 125 g saure Sahne
- 150 ml Weißwein
- 30 g Kapern
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Teelöffel Sardellenpaste
- 2 Eigelb

Zubereitung

Für die Klopse das Brötchen in Milch oder Wasser quellen lassen, ausdrücken. Die Zwiebel pellen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf schmelzen, die Zwiebelwürfel darin

andünsten, aus dem Topf nehmen und auskühlen lassen.

Hackfleisch, Zwiebelwürfel, Brötchen und Ei vermengen, salzen und pfeffern. Mit einer Messerspitze Sardellenpaste würzen. Aus der Masse mit nassen Händen 16 Klöße formen.

Für die Brühe Zwiebel pellen, in Stücke schneiden. Markknochen abwaschen. In einem Topf Knochen, Wasser, Zwiebelstücke, Piment, Lorbeerblatt und Salz mindestens eine Stunde bei

Tipp

Wenn es schnell gehen soll oder keine Markknochen zur Verfügung stehen, 3 gehäufte Teelöffel Instant-Geflügelbrühe in heißem Wasser auflösen.

mittlerer Hitze kochen lassen. Die Brühe durch ein Sieb in einen Topf gießen. Die Klopse in die siedende, nicht mehr kochende Brühe legen und darin zehn Minuten garziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben, abtropfen lassen, in eine Auflaufform legen. Die Brühe nochmals durch ein feines Sieb gießen.

Für die Soße die Butter in einem Topf aufschäumen, mit Mehl bestäuben und unter ständigem Rühren das Mehl anschwitzen. Nach und nach etwa 500 ml Fond einrühren. Alles aufkochen, bei geringer Hitze und gelegentlichem Rühren etwa zehn Minuten köcheln lassen. Saure Sahne, Weißwein, Kapern, Zitronensaft, Zucker und Pfeffer zufügen. Mit Sardellenpaste würzen. Den Topf von der Kochstelle ziehen. Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und einrühren. Soße nicht mehr kochen lassen.

Klopse in die Soße legen, durchziehen lassen, in eine vorgewärmte Schüssel füllen und servieren.



Königsberger Klopse kennt fast jeder. Früher wurde das Gericht meist an Sonn- und Feiertagen serviert. Dazu schmecken Reis und Rote Beete. KDK/Deutsches Kalbfleisch/Merle Weidemann

www.deutsches-kalbfleisch.de