

Königsberger Klopse mit Kapernsauce

Der deutsche Klassiker - immer wieder lecker!!!

Wenn es früher bei uns zuhause Königsberger Klopse gab, war das immer ein Anlass zu ganz besonderer Freude. Zwar mochte ich als Kind Kapern, die für dieses Gericht absolut unerlässlich sind, nicht so besonders, aber in Kombination mit den feinen Klöpschen und der leckeren Sauce kam ich ganz problemlos über die "grünen Pickel" in der Sauce hinweg.



Zutaten für 4 Personen (für die Klopse):

1 altbackenes Brötchen
1 mittelgroße Zwiebel
500 g Hackfleisch (halb Rind, halb Schwein)
1 Eiweiß (das Eigelb wird für die Sauce gebraucht, beiseite stellen)
2 gestrichene TL Senf
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Brötchen in kaltem Wasser einweichen.

Die Zwiebel fein würfeln.

Das gut ausgedrückte Brötchen mit den Zwiebelwürfeln, dem Eiweiß, Senf Salz und Pfeffer vermengen.

TIPP: Besonders fein und fest in der Konsistenz werden die Klöpse, wenn die Zutaten in der Küchenmaschine mit dem Multifunktionsmesser vermengt werden. Die Zutaten werden dann so richtig gründlich zerkleinert und in den Klöpsen bleiben keine größeren Bröckchen. Die Knethaken eines Handrührgerätes tun es aber auch.

Aus dem Fleischteig mit nassen Händen Klopse formen (bei mir ergibt diese Menge ca. 20 Stück).

Einen guten Liter Salzwasser (nicht zuviel Salz verwenden, das Wasser wird später noch für

die Sauce benötigt!) zum Kochen bringen, die Klopse hineingeben (vorsichtig, am besten mithilfe eines Schaumlöffels). Das Wasser mit den Klopsen nocheinmal aufkochen lassen, dann in etwa 15 Minuten gar ziehen lassen. Das Wasser darf in der Zeit nicht mehr richtig wild kochen (Klopse zerfallen sonst), muss sich aber schon noch leicht bewegen. Zwischendurch das Wasser immer mal mit dem Schaumlöffel abschäumen.

Wenn die Klöße gar sind, die Klopsbrühe zunächst durch ein Sieb in einen Messbecher abgießen und hierbei einen halben Liter für die Sauce abmessen.

Zutaten für die Sauce:

30 g Butter (ca. 1/8 Stück)
35 g Mehl (ca. 3 1/2 gestr. EL)
1/2 Liter Klopsbrühe
1 Eigelb
2 EL kalte Milch
1-2 EL Kapern
Salz, Pfeffer, Maggi, Zitronensaft

Zubereitung der Sauce:

Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl hinzugeben und solange in der Butter unter Rühren erhitzen, bis es hellgelb ist. Die Brühe hinzugießen, mit einem Schneebesen durchschlagen, darauf achten, dass keine Klumpen entstehen, die Sauce zum Kochen bringen, etwa 5 Minuten kochen lassen.

Derweil das Eigelb mit der Milch verschlagen und in die nicht mehr kochende Sauce rühren. Die Sauce nicht mehr aufkochen, da sonst das Eigelb gerinnen kann. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Maggi und Zitronensaft abschmecken und die Kapern hinzugeben.

ANMERKUNG:

Natürlich kann man auch eine Tütchen- oder Päckchensauce herstellen, aber eigentlich ist das wirklich nicht nötig. Die Sauce, so, wie sie im Rezept steht ist ziemlich einfach zu verwirklichen und gerade, weil sie die Klopsbrühe als Grundlage hat, besonders schmackhaft.

Achtung:

Sollte jemand doch eine Tütchensauce bevorzugen, dann bitte nicht die Brühe dazu verwenden. Das Saucenpulver ist bereits gesalzen und zusammen mit der salzigen Brühe wird es zuviel des Guten!

Fertigstellung:

Zu guter Letzt die Klöße in die Sauce geben (oder die Sauce zu den Klopsen) und das Ganze nocheinmal für ungefähr 5 Minuten vorsichtig erwärmen.

Am allerbesten schmeckt hierzu selbstgemachtes Kartoffelpüree und Gurkensalat.