

Königsberger Klopse



Zutaten für 4 Personen

1	Brötchen (vom Vortag)
1	Zwiebel
2	Sardellenfilets (à ca. 6 g)
500 g	gemischtes Hackfleisch
1	Ei (Gr. M)
1 TL	mittelscharfer Senf
	Salz
	Pfeffer
800 g	Kartoffeln
45 g	Butter oder Margarine
45 g	Mehl
100 g	Schlagsahne
30 g	Kapern
3 EL	Zitronensaft
1 TL	Zucker
6 Stiele	Petersilie

Zubereitung

- 1 Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Sardellen sehr fein hacken. Brötchen ausdrücken. Hack, Ei, Zwiebel, Brötchen, Senf, Sardellen, 1 TL Salz und 1 TL Pfeffer in einer Rührschüssel gründlich verkneten. Aus der Hackmasse ca. 8 gleichgroße Klopse formen.
- 2 2 Liter Wasser und 1 1/2 TL Salz in einem weiten Topf aufkochen. Klopse im kochenden Salzwasser kurz aufkochen und ca. 12 Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze darin gar ziehen lassen.
- 3 Inzwischen Kartoffeln schälen, waschen, je nach Größe evtl. halbieren und in kochendem Salzwasser 20–25 Minuten garen. Klopse herausheben, abtropfen lassen und warm halten. 650 ml Garwasser der Klopse abmessen.
- 4 Fett in einem Topf schmelzen, mit Mehl bestäuben, anschwitzen und unter Rühren nach und nach mit Garwasser und Sahne ablöschen. Ca. 8 Minuten köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Kapern und Zitronensaft unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Klopse in der Soße kurz erhitzen.
- 5 Petersilie waschen, trocken schütteln und, bis auf einige Blättchen zum Garnieren, fein hacken. Kartoffeln abgießen, mit Petersilie bestreuen, kurz mit geschlossenem Deckel kräftig schwenken. Klopse mit Soße und Petersilienkartoffeln anrichten. Mit Petersilienblättchen garnieren. Dazu schmeckt eingelegte Rote Bete.