

Königsberger Klopse

Zutaten:

400 g gemischtes Hack, 1 hartes Brötchen, 2 Zwiebeln, 1 Ei
½ Bund Petersilie, 1 Sardelle, 1 kleines Glas Karpfen, 1 TL Senf
1,5 Liter Rinderbrühe, 1 Schuss Essig, ½ Paket Butter, 2 EL Mehl
150 ml Sahne
1 paar Nelken
2 Lorbeerblätter

Zubereitung:

Zwiebelwürfel (von 1,5 Zwiebeln) und gehackte Petersilie in einer Pfanne mit Butter anbraten. Die übrige halbe Zwiebel für die Brühe aufbewahren. Senf, die Hälfte der Karpfen, das Ei, die Sardelle und das in Milch eingeweichte Brötchen zum Hack geben.

Mit Salz und Pfeffer würzen, die angebratenen Zwiebeln und die Petersilie ebenfalls dazugeben.

Alles ordentlich vermengen und Klopse formen. Einen Topf mit Rinderbrühe, der halben Zwiebel, ein paar Nelken, 2 Lorbeerblätter und einem Schuss Essig aufsetzen und zum Kochen bringen.

Die Klopse in dem Wasser ca. 10 Minuten kochen lassen.

Für die Soße:

Butter in einem Topf schmelzen lassen, Mehl dazugeben, durchschwitzen und mit etwas Brühe aus dem Topf aufgießen, verrühren und reduzieren lassen.

Karpfen und einen guten Schuss Sahne mit in die Soße geben, verrühren und alles zusammen anrichten.

Dazu passen Salzkartoffeln, gestampfte Kartoffeln oder Reis





