Königsberger Klopse mit Kräuterkartoffeln

Königsberger Klopse, Kräuterkartoffeln, viel weiße Sauce mit Kapern und Schnittlauch

Königsberger Klopse sind eine ostpreußische Spezialität aus gekochten Fleischklößen in weißer Sauce mit Kapern. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 250 g Rinderhackfleisch (oder auch Rinder-/Schweinehackfleisch gemischt)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 vertrocknete Schrippe
- 1 EL scharfer Senf
- 2 Eier
- eventuell Paniermehl

- 1 l Gemüsefond

- bei Bedarf:
- 1 Zwiebel
- 1 frisches Lorbeerblatt
- 6 Pimentkörner
- 2 Gewürznelken

- 30 g Butter
- 2 EL Mehl
- 100 ml trockener Weißwein
- 100 ml Sahne
- 60 g Kapern
- 2 EL Kapernsud

- frische Petersilie
- frischer Schnittlauch
- frischer Thymian
- frischer Oregano

- Salz
- Pfeffer

- 5–6 große Kartoffeln

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Die Fleischmasse für die Königsberger Klopse, …

Zerteilen Sie die vertrocknete Schrippe in grobe Würfel und weichen sie in einer Schüssel mit Milch ein. Schälen Sie die Zwiebel und die Knoblauchzehen und schneiden sie klein. Drücken Sie die Schrippenwürfel gut aus und geben sie zusammen mit Zwiebel, Knoblauchzehen, Hackfleisch, Senf und den Eiern in eine große Schüssel. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit der Hand kräftig vermischen und durchkneten. Je nach Konsistenz der Masse müssen Sie eventuell einige Esslöffel Paniermehl hinzugeben, da Sie aus dieser Masse die Königsberger Klopse formen.

… geformt zu mehreren Klopsen …

Erhitzen Sie den Gemüsefond in einem großen Topf. Formen Sie aus der Hackfleischmasse Klopse und geben sie in den Gemüsefond. Wenn Sie einen sehr kräftigen Gemüsefond haben, brauchen Sie nichts weiter hinzugeben. Ansonsten geben Sie noch eine Zwiebel, die Sie mit zwei Gewürznelken spicken, die Pimentkörner und das Lorbeerblatt hinzu. Die Klopse dann bei geringer Temperatur ca. 15 Minuten köcheln lassen. Danach die Klopse aus dem Gemüsefond nehmen, warm stellen und den Fond aufbewahren.

… und im Gemüsesud gegart.

Schälen Sie währenddessen die Kartoffeln und garen sie in einem Topf mit Salzwasser. Geben Sie in das Kochwasser viel frische Petersilie, Schnittlauch, Thymian und Oregano im Ganzen hinzu und köcheln die Kartoffeln damit. Vom Schnittlauch ein wenig zum Garnieren des fertigen Gerichts zurückbehalten. Die Kräuter nach dem Kochen wieder herausnehmen.

Zerlassen Sie die Butter in einem großen Topf und schwitzen das Mehl unter Rühren darin an. Geben Sie den Weißwein, die Sahne und 600 ml von dem Gemüsefond, in dem Sie die Königsberger Klopse gegart haben, dazu. Gut verrühren und alles ein wenig köcheln lassen. Geben Sie die Kapern, den Kapernsud und die Klöße hinzu. Richten Sie die Salzkartoffeln auf großen Tellern an, geben von den Klopsen hinzu, dann viel Sauce und garnieren alles mit kleingeschnittenem Schnittlauch.