



# Königsberger Klopse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das Original, modern überarbeitet, heiß geliebt, für jeden Tag

## Zutaten

- 250 g Rinderhack, zerbröselt
- 250 g Schweinemett, zerbröselt1
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 El Senf, mittelscharf
- 2 ganze Eier
- 2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde, eingeweicht, gut ausgedrückt
- Ev. etwas gehackte Sardelle, wenn man mag
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Kapern Sauce
- 750 ml Gemüsebrühe
- 30 g Butter
- 20 g Mehl
- 100 ml Weißwein
- 150 ml Sahne
- 2 El Kapern mit 1 El Kapernsud
- 4 El gehackte Petersilie

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Klopse:

### Schritt2

Die Klopszutaten zu einem glatten Teig verkneten und herzhaft würzen. Mit feuchten Händen beliebig große Klößchen formen.

### **Schritt3**

Die Kapern Sauce:

### **Schritt4**

Aus der Butter und dem Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen und mit der Gemüsebrühe und dem Weißwein aufgießen.

### **Schritt5**

Glatt rühren, "aufstoßen" lassen, 3-4 min. leise köcheln.

### **Schritt6**

Nunmehr die Klopse hinein geben, ca. 5-6 min. leise gar ziehen lassen.

### **Schritt7**

(So bleibt der volle Fleischgeschmack in der Sauce erhalten)

### **Schritt8**

Die Kapern ev. grob hacken und mit etwas Kapernsaft und der Sahne zur Sauce geben pikant nachschmecken.

### **Schritt9**

Anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen. Dazu saure Spreewaldgurken und Salzkartoffeln servieren.

### **Schritt10**

**Rezeptart:** Berlin-Brandenburgisch **Tags:** kapern, preiswert, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/koenigsberger-klopse/>