

Königsberger Klopse

350 g	gemischtes Gehacktes
½	trockenes Brötchen
1	Eiweiß
2	Zwiebeln
1 Glas	Sardellenfilets
½ TL	Senf
	Salz, Pfeffer
1 Glas	Kapern (60 g Abtropfgewicht)
1	Lorbeerblatt
4	Pfefferkörner
	Margarine
4 EL	Mehl (schwach gehäuft)
	Zitronensaft
	Weißwein
1	Eigelb

Ca. 1 Stunde vor der Zubereitung das halbe trockene Brötchen einweichen.

Die Sardellenfilets sehr fein wiegen/hacken.

Das Gehackte, 1 feingeschnittene Zwiebel, das ausgedrückte ½ Brötchen, das Eiweiß und die Hälfte der Sardelle zu einem Fleischteig verarbeiten und mit Senf, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken (kann in der Kochbrühe etwas auslaugen). Ca. 8-9 runde Klöße formen.

800 - 900 ml Wasser leicht salzen, mit der halbierten Zwiebel, dem Lorbeerblatt und den Pfefferkörnern zum Kochen bringen und die Klopse darin auf kleiner Flamme eine halbe Stunde ziehen lassen. Die Klopse herausnehmen und warm stellen.

Die Kochbrühe in ein anderes Gefäß gießen und Zwiebel, Lorbeerblatt und Pfefferkörner herausnehmen. In dem Kochtopf mit Margarine und Mehl eine Schwitze bereiten und mit der Kochbrühe aufgießen, so dass eine helle Soße entsteht. Die restliche Sardelle, etwas Zitronensaft, ein Schuss Weißwein und die Kapern hinzufügen. Ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von der Kochstelle nehmen und das verquirlte Eigelb unterrühren (die Soße mit dem Eigelb abziehen). Die Klopse hinzufügen – fertig!

Achtung: Aufwärmen wegen des Eigelbs nur im Wasserbad!