

Königsberger Klopse

Zutaten für 4 Port.

1		Weggli (von gestern)	Klein würfeln.
1¼	dl	Rahm	Weggli in Rahm einlegen und 30 Minuten ziehen lassen. Mit einer Gabel (od. Stabmixer) zu einem feinen Brei verarbeiten.
1		Zwiebel	Fein hacken und in Butter glasig dünsten.
3		Sardellenfilets	Trocken tupfen und fein hacken.
2		Eier	
1		Zitrone	Schale abreiben.
½	TL	Salz	
		Pfeffer a.d.M.	
500	g	Kalbshackfleisch	Alle Zutaten von Hand zu einer kompakten Masse kneten. Abschmecken.
		Paniermehl	Sollte die Masse zu flüssig sein, etwas Paniermehl begeben. Aus der Hackmasse 16 Bällchen à ca. 55g formen.
2	l	Gemüsebouillon	
1		Zwiebel	Viertel.
1		Lorbeerblatt	
5		Pfefferkörner, schwarz	
2		Nelken	Zutaten zur Bouillon geben und diese aufkochen. Die Hackbällchen in die kochende Bouillon geben und zuge- deckt bei kleiner Hitze garen lassen. Hackbällchen aus dem Sud heben und beiseite stellen. Den Sud sieben und beiseite stellen.
50	g	Kapern in Essig	Kapern sieben und Essig auffangen.
40	g	Butter	In Pfanne heiss werden lassen.
3	EL	Mehl	Mehl in der Butter anschwitzen.
5	dl	Sud	
2.5	dl	Milch	Milch und Sud zum Mehl giessen, gut umrühren und aufkochen.
1¼	dl	Rahm	Begeben und die Sauce 10 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen.
		Essig der Kapern	Zur Sauce geben.
2	EL	Zitronensaft	Zur Sauce geben.
		Salz, Pfeffer a.d.M.	
		Muskatnuss, gerieben	Sauce abschmecken. Abgetropfte Kapern und die Hackbällchen in die Sauce geben und erwärmen. Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln servieren.

