

## Koenigsberger Klopse

fuer 4 Personen

## Zutaten

Pfeffer

Salz

- 1 Broetchen, altbacken
- 1 Eier, roh
- 1 Eigelb
- 1 Lorbeerblatt
- 1 El Bruehe, Fleisch
- 1 El Zitronensaft

1 Glas/aeser Kapern

1/2 Tasse/n Wein, weiss

1/2 TI Zucker

1/8 I Sahne, sauer

2 Zwiebeln, weiss

2 El Butter

2 El Oel, Pflanzen-

3 Pfefferkoerner

3 El Mehl

3/4 I Wasser

500 g Hackfleisch

Die BrĶtchen in warmem Wasser einweichen. Die Zwiebeln hacken und in dem erhitzten ÖI glasig braten. Das Hackfleisch mit den gut ausgedrückten Brötchen, den Zwiebeln, dem Ei, Salz und Pfeffer vermengen. Aus dem Fleischteig mit nassen Händen runde KIößchen formen. Das Wasser mit den Gewürzen und der gekörnten Brühe zum Kochen bringen, die Klopse einlegen und 15 Minuten ziehen lassen.

Die Klopse mit einem SchaumlĶffel herausheben und warm stellen. Die Brühe durch ein Sieb gießen. Die Butter zerlassen, das Mehl einrühren und hellgelb braten. Nach und nach mit der Brühe löschen. Die saure Sahne, den Weißwein und die Kapern einrühren. Die Sauce mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Eigelb mit etwas Sauce verquirlen und die Kapernsauce damit legieren. Die Klopse in die Sauce legen und 5 Minuten erwärmen; nicht mehr kochen lassen.