



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 Tl Zucker
1/8 l Sahne, sauer
2 Zwiebeln, weiss
2 El Butter
2 El Oel, Pflanzen-
3 Pfefferkoerner
3 El Mehl
3/4 l Wasser
500 g Hackfleisch

Die Broetchen in warmem Wasser einweichen. Die Zwiebeln hacken und in dem erhitzten Oel glasig braten. Das Hackfleisch mit den gut ausgedrueckten Broetchen, den Zwiebeln, dem Ei, Salz und Pfeffer vermengen. Aus dem Fleischteig mit nassen Haenden runde Kloesschen formen. Das Wasser mit den Gewuerzen und der gekoernten Bruehe zum Kochen bringen, die Klopse einlegen und 15 Minuten ziehen lassen.

Die Klopse mit einem Schaumloeffel herausheben und warm stellen. Die Bruehe durch ein Sieb gieÃŸen. Die Butter zerlassen, das Mehl einruehren und hellgelb braten. Nach und nach mit der Bruehe loeschen. Die saure Sahne, den Weisswein und die Kapern einruehren. 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 erwaermen; nicht mehr kochen lassen.