

Königsberger Klopse



Zutaten, für 4 Portionen

1 Zwiebel
2 Scheiben Toastbrot
250 g Rinderhack
250 g Schweinemett
1 EL mittelscharfer Senf
2 Eier (Kl. M)
Salz
Pfeffer
30 g getrocknete Tomaten
750 ml Gemüsebrühe
30 g Butter
20 g Mehl
100 ml Weißwein
150 ml Schlagsahne
2 EL Kapern mit 1 EL Kapernsud
4 EL gehackte Petersilie

Zwiebel sehr fein würfeln. Toastbrot in kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Mit

Zwiebeln, Rinderhack, Schweinemett, Senf, Eiern, 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig verkneten. Evtl. nachwürzen. Mit nassen Händen zu 14-16 Klopsen formen. Getrocknete Tomaten fein würfeln.

Gemüsebrühe aufkochen. Klopse darin zugedeckt bei milder Hitze 15 Min. garen. Klopse vorsichtig in ein Sieb geben, dabei die Brühe auffangen. Butter zerlassen und das Mehl unter Rühren darin anschwitzen. Mit Wein, 600 ml Brühe und Schlagsahne unter Rühren ablöschen. Tomatenwürfel zugeben, aufkochen und 10 Min. köcheln lassen, dabei mehrfach umrühren. Klopse kurz in der Sauce erwärmen.

Kapern, Kapernsud und Petersilie unterrühren. Sauce evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Dazu passen Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei