

Königsberger Klopse

400g Hackfleisch, 200g Paniermehl, 1 Ei, 2 Zwiebeln, 1 EL Senf, Salz, Pfeffer, Kümmel

Für die Sauce: 1L Wasser, 3-4 TL gekörnte Brühe, 50g Butter, 50g Mehl, 80g Kapern, 2 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Zeitbedarf: ca. 15 Minuten plus 20 Minuten köcheln

Zwiebeln fein würfeln und glasig andünsten.

Das Hackfleisch mit dem Paniermehl, dem Ei und Zwiebeln gut durchmischen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Senf würzen. Gut durchkneten, dann Tomatengroße Bällchen daraus formen (am besten mit nassen Händen).

Während dessen kann schonmal das Wasser aufgeköcht werden und die Brühe hinzugegeben werden. Die Hackbällchen dann in die kochende Brühe geben und 20 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

Butter erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Brühe unter Rühren hinzugeben (ca. 500ml), bis eine sämige Sauce entsteht. Diese dann 5 Minuten köcheln lassen, einen Spritzer Zitronensaft und Kapern hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.