

# Rezept: Königsberger Klopse

## Zutaten (für 4 Portionen):

400g Gehacktes Schweine- und Rindfleisch

1 Brötchen

1 Eiweiß

1 Zwiebel

1 liter Brühe/Salzwasser

40g Butter/Margarine

40g Mehl

1 Esslöffel eingelegte Kapern

1 Eigelb

Salz und Pfeffer



## Zubereitung:

**Arbeitszeit:** ca. 30 Min.

Das Brötchen in Wasser einweichen und ausdrücken. Die Zwiebel hacken. Gehacktes Fleisch, Eiweiß, Zwiebel, Brötchen, Salz und Pfeffer verkneten und Kugeln formen. Diese in Wasser oder Brühe 5 Minuten kochen lassen, danach noch 10 Minuten ziehen lassen. Die Kugeln aus der Brühe nehmen und warm stellen.

Das Fett in einem Topf erhitzen, Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren die Klopsbrühe hinzufügen (soviel von der Brühe hinzufügen, bis die Soße die richtige Konsistenz hat). Kapern und Eigelb hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Kugeln wieder in die Soße geben und zu Salzkartoffeln servieren.

*Bon Appétit!*

