

Vincent Klink
Königsberger Klopse

Donnerstag, 27. April 2017
Rezept für 4 Personen

Dauer: 50 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Heimatküche

Zutaten

4 EL	Milch
6 Scheiben	Toastbrot ohne Rinde
2	Schalotten
2	eingelegte Sardellenfilets
3 Zweige	Blatt Petersilie
1	Zwiebel
4	Gewürznelken
2	Lorbeerblätter
2 EL	Butter
500 g	Kalbshackfleisch
1	Ei
etwas	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 TL	Zucker
1/8 l	Weißwein
1/4 l	Rinderbrühe
1 TL	scharfer Senf
1 EL	kleine Kapern
1 TL	abgeriebene Zitronenschale
1 TL	Mehlbutter (Butter und Mehl zu gleichen Teilen gemischt)
50 g	Sahne



Zubereitung

1. Milch in einem Topf erhitzen. Die Brotscheiben grob würfeln, in eine Schüssel geben und die heiße Milch darüber gießen. Dann die Schüssel sofort einen Deckel auf die Schüssel geben, damit der Milhdampf in das Brot einziehen kann.
2. Die Schalotten schälen und klein schneiden. Sardellenfilets klein hacken.
3. Blatt Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
4. Die Zwiebel mit einem Lorbeerblatt und zwei Nelken spicken.
5. Einen Topf mit reichlich Salzwasser mit der gespickten Zwiebel zum Kochen bringen.
6. In einer Pfanne 1 EL Butter schmelzen, die Hälfte der klein geschnittenen Schalotten darin anschwitzen.
7. Angeschwitzte Schalotten mit Hackfleisch, Sardellen, Ei, Petersilie und dem eingeweichten und gut ausgedrückten Brot vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Aus der Hackfleischmasse mit feuchten Händen Klopse formen. Die Hitze des kochenden Wassers etwas reduzieren, die Klopse darin ca. 15 Minuten ziehen lassen. (Es sollte nicht mehr Wasser im Topf sein als nötig).
9. Für die Sauce in einem Topf 1 EL Butter schmelzen, die restlichen klein geschnittenen Schalotten darin anschwitzen. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit Wein auffüllen und stark einkochen lassen. Mit Brühe und auch ca. 150 ml vom Klopsekochfond aufgießen. Senf und Kapern, 2 Nelken und ein Lorbeerblatt zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken. Mit Mehlbutter binden. Die Sauce ziemlich dick halten und 5 Minuten kochen.
10. Die Sahne halbsteif schlagen und kurz vor dem Servieren unter die Sauce ziehen.
11. Die Klopse anrichten mit der Sauce übergießen und servieren. Dazu passen Salzkartoffeln.

Pro Portion: 505 kcal / 2110 kJ

21 g Kohlenhydrate, 32 g Eiweiß, 30 g Fett