

Kräuter-Mian – Königsberger Klopse kinderleicht

Rezept für „Königsberger Klopse“

Zutaten für 3-4 Personen:

- 1,5-2 Liter Gemüsebrühe (alternativ Fleischbrühe, Gemüsebrühe bringt jedoch mehr Aroma)
- 2 Gemüsezwiebeln (oder 3-4 kleine Küchenzwiebeln)
- 100 g Butter (50 g Butter für die Zwiebeln + 50 g Butter für die Sauce)
- 500 g Hackfleisch (Schwein, Rind oder gemischt)
- 1-2 Brötchen oder alternativ Weißbrot/ Toastbrot (ca 150 g)
- 2 Eier
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 25 g (auf 500 g Hack) unserer Hackbraten-Gewürzmischung und Salz (alternativ Salz und Pfeffer)
- 3 Lorbeerblätter und 3-4 Pimentkörner
- 1 Becher Schmand, Creme Fraiche oder Saure Sahne (150-200 g/ml)
- Kapern im Glas und eingelegt (100 ml)
- 1 Zitrone (alternativ Zitronensaft oder einen milden Weinessig)
- Zucker zum finalen Abschmecken

Zubereitung Schritt für Schritt:

1. Die Gemüsebrühe mit den Lorbeerblättern, dem Piment und einer in der Mitte aufgeschnittenen Zwiebel kurz aufkochen lassen und dann mit Deckel auf die Seite stellen.
2. Die Zwiebel (1 große oder 2 kleine Zwiebeln) schälen, fein würfeln, in 50 g Butter glasig dünsten und abkühlen lassen.
3. Die Brötchen in Milch (alternativ Wasser) einweichen, gut ausdrücken und zu dem Hackfleisch geben. (1 Brötchen auf 500g Hack ergibt festere, 2 Brötchen sehr lockere Klopse). Dazu kommen nun die abgekühlten und glasierten Zwiebelwürfel, 2 EL mittelscharfer Senf, 2 Eier und unsere Hackfleisch-Gewürzmischung. Alles sehr gut vermengen (die Brötchen sollten nicht mehr zu erkennen sein), mindestens 20 Minuten durchziehen lassen und final ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Klopse jetzt in Form bringen, in die heiße Gemüsebrühe geben und knapp unter dem Siedepunkt 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Klopse aus der Brühe nehmen und warm stellen.
5. Für die Sauce: Den Schmand, die Kapern und den Kapernsud in die Brühe geben und kurz aufkochen lassen. Abschmecken mit Zitrone, Salz, Pfeffer und Zucker (die Sauce sollte final süß-sauer und herzhaft sein). Für die Konsistenz der Sauce mit Mehlschwitze oder hellem Saucenbinder abbinden. Bitte nicht einkochen, da die Sauce sonst zu intensiv wird. Zum Verfeinern 50 g Butter in die Sauce geben.
6. Die Klopse wieder in die heiße Sauce geben und gut durchziehen lassen. Optimal einige Stunden. Dazu passen hervorragend Kartoffeln, Reis und Blattpetersilie.