

Königsberger Klopse

Zutaten für vier Teller

- 500 g Hackfleisch
- Einige Sardellenfilets
- 2 Zwiebeln
- 2 Eier
- 2 Scheiben Toastbrot
- 4 Tassen Reis
- 1 Glas Kapern
- 1 Becher Sahne
- Wasser
- Butter, Mehl, Milch
- Salz, Pfeffer, Muskat, Nelken, Lorbeerblätter, Zucker, Zitronensaft



Zubereitung

1. Reis mit 6 Tassen Wasser aufsetzen
2. 1 Zwiebel fein hacken
3. Aus Wasser, Zwiebel, Salz, Nelken und Lorbeerblättern einen Fond herstellen
4. 1 Zwiebel fein hacken
5. Sardellenfilets hacken
6. Aus Hackfleisch, Sardellenfilets, Zwiebeln, Eiern, Toastbrot, Salz, Pfeffer und Muskat den Klopsteig herstellen
7. Klopse formen und im Fond garen
8. Aus Butter, Mehl und Milch per Mehlschwitze eine Soße zubereiten
9. Sahne, etwas Fond, Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und Kapern zur Soße geben
10. Klopse mit Reis und Soße anrichten