Nah&Frisch



Barbara und Elena Grill | User

Königsberger Klopse

Hauptspeise | Fleischgerichte | Hausmannskost | Low Carb

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in etwas Fett glasig anbraten. Semmel würfeln und in Milch einweichen. Anschließend gut ausdrücken. Faschiertes mit den Semmeln, Senf, Salz, Pfeffer, abgeriebene Zitronenschale und dem Ei vermenegen und die Masse zu kleinen Bällchen formen.

1,5 l Wasser mit dem Wein, Lorbeer, Pfefferkörner und Salz aufkochen lassen. De Klopse einlegen und 15-20 Minuten ziehen lassen.

1 EL Butter in einem Topf schmelzen, Mehl mit dem Schneebesen einrühren und hell anschwitzen. 300 ml Milch und 400 ml Kochsud angießen und aufkochen lassen, ständig umrühren. 200 ml Schlagobers und abgetropfte Kapern zugeben. Die Sauce mit Zitronensaft, Zitronenschale, Muskat und eventuell Zucker abschmecken.

Die Klopse anrichten und mit Salzkartoffel servieren, mit fein gehackten Petersilie bestreuen.

Zutaten

- 500 g Kalbsfaschiertes oder gemischtes Faschiertes
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 1 alte Semmel
- 2 Sardellenfilets
- 1 Ei
- 150 ml Weißwein
- 1 Glas Kapern
- 300ml Milch
- 200 ml Schlagobers
- 1 El Mehl
- Senf
- Lorbeerblatt
- Bio Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- Muskat