

Rezept des Monats März 2017

Königsberger Klopse

ZUTATEN: für 4 Personen

1 altbackenes Brötchen
200 ml lauwarme Milch
2 kleine Zwiebeln
400 g Kalbshack
200 g Schweinehack
1 Ei (Kl. M)
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss
1,5 l Fleischbrühe
2 Lorbeerblätter / 2 Gewürznelken
4 El Butter / 4 gestr. El Mehl
200 g Rahm
1 kleines Glas Kapern (30 g)
abgeriebene Schale und Saft von 1 Biozitrone



kl. Bund gehackte, krause Petersilie

ZUBEREITUNG:

Das Brötchen in Milch einweichen. Zwiebeln schälen, eine davon fein hacken. Kalbs- und Schweinehack, Ei, gehackte Zwiebel, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss in einer Schüssel mit dem gut ausgedrückten Brötchen verkneten, sodass eine homogene Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse 20 golfballgroße Klopse formen. Die Brühe mit der ganzen Zwiebel, Lorbeerblättern, Nelken in einem weiten Topf aufkochen. Hitze reduzieren, Klopse vorsichtig hineingeben und ca. 20 Minuten gar ziehen lassen. Ab und zu am Topf rütteln, sodass die Klopse gleichmäßig garen. Klopse mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und abgedeckt beiseite stellen. Die Brühe durch ein feines, mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb abseihen. 700 ml davon abmessen und für die Sauce aufheben. Die Butter in einem Topf schmelzen, bis sie schäumt. Das Mehl unterrühren und kurz anschwitzen. Den Rahm unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zugeben, dann die Brühe angießen und immeriterrühren. Kurz aufkochen, danach unter Rühren 5 Minuten köcheln lassen. Hitze reduzieren, Kapern mit der Flüssigkeit zur Sauce geben. Mit 2 Tl Zitronenschale, der Hälfte des Zitronensafts, Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Klopse 5 Minuten in der Sauce erwärmen. Mit Petersilie bestreut servieren. Trockenreis oder Kartoffelstock dazu.

Wir servieren dazu einen Roséwein aus der Region



*Warum ist es so schwer für Frauen, aus der Küche herauszukommen?
Das liegt an der Herdanziehungskraft.*