



# KÖNIGSBERGER KLOPSE

EIN REZEPT AUS DEM KRIMINALROMAN

**ZUNGEN  
TOD**

VON PETER DENLO

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF [www.peterdenlo.ch](http://www.peterdenlo.ch)

**Ein Klassiker der deutschen Küche und ein Gericht, das zwar einfach zu machen ist, aber als wahres Festessen daher kommt.**

**In der osteuropäischen Küche gibt es unzählige Arten von Knödeln und Frikadellen. Doch diese Version aus dem heutigen Kaliningrad, der ehemaligen Hauptstadt Preussens, hat ihren Siegeszug schon vor Jahrhunderten durch ganz Westdeutschland angetreten und ist bis heute nicht von den deutschen Speisekarten wegzudenken. Das folgende Rezept ist einfach und führt zu einem grandiosen Ergebnis, das mit jeder deutschen Grossmutter mithalten kann.**

*Für 4 Personen.*



## ZUTATEN FÜR DIE KLOPSE

250 Gramm	Schweinehackfleisch
250 Gramm	Rinderhackfleisch
1	alte Semmel
1	grosse, gelbe Zwiebel
2	Eier
1	Bio-Zitrone, unbehandelt
3-4 Esslöffel	Paniermehl
	Salz
	Pfeffer

## ZUTATEN FÜR DIE BRÜHE

1,5 Liter	Rinderbrühe
1	grosse, gelbe Zwiebel
1	Lorbeerblatt
3 Körner	grüner Pfeffer
2 Körner	schwarzer Pfeffer

**ZUTATEN FÜR DIE SOSSE**

50 Gramm	Butter	2-3 Esslöffel	Wasser aus dem Kapernglas
2 Esslöffel	Mehl	1/4 Teelöffel	Zucker
350 ml	Brühe von den Klopsen	2	Eigelb
150 ml	Schlagsahne		Salz
65 Gramm	Kapern		weisser Pfeffer
		1/2 Bund	gekräuselte Petersilie

**ZUBEREITUNG****1.**

Die Semmel grob auseinanderreissen und etwa zehn Minuten in Wasser einlegen.

**2.**

Die beiden Zwiebeln fein hacken. Eine davon in eine Schüssel geben, die andere für die Brühe beiseite stellen.

**3.**

Das Hackfleisch zu den Zwiebeln geben, die beiden Eier in die Schüssel schlagen und Salz und Pfeffer begeben.

**4.**

Die Zitrone gut waschen. Ohne sie aufzuschneiden, ihre Schale in die Schüssel zum Fleisch reiben. Die Semmel gut ausdrücken und auch zum Fleisch geben.

**5.**

Nun alles mit den Händen zu einem Teig vermengen. Je nach Konsistenz einige Löffel Paniermehl begeben und jeweils gut einkneten. Der Klopseteig sollte nicht zu trocken werden, muss sich aber zu Bällchen formen lassen. Abgedeckt, den Teig zehn Minuten ruhen lassen.

**6.**

In der Zwischenzeit die Fleischbrühe erhitzen und die gehackte Zwiebel, Pfefferkörner und Lorbeer begeben. Die Brühe einige Minuten köcheln lassen.

**7.**

Aus der Fleischmasse zwölf aprikosengrosse Klösse formen. Dabei die Hände immer wieder kurz mit Wasser benetzen. Die Klösse von der Hand direkt in die Siedende Brühe geben. Sobald alle Klopse in der Brühe schwimmen, den Topf mit einem Deckel schliessen und bei mittlerer Temperatur gut zehn Minuten leicht köcheln lassen. Danach den Topf vom Herd nehmen und weitere 10 Minuten ziehen lassen.

**8.**

Backofen auf 60° vorheizen.

**9.**

Nun die Zutaten für die Sosse abmessen und bereitstellen. Dabei auch den Saft der bereits geschälten Zitrone auspressen.

**10.**

Sobald die Klopse fertig sind, gibt man sie in eine ofenfeste Form und stellt sie in den vorgewärmten Backofen an die Wärme.

**11.**

Für die Sosse die Butter nun in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze langsam zergehen lassen. Gegen Ende das Mehl begeben und eine Minuten in der Butter anschwitzen lassen.

**12.**

Die Fleischbrühe in die Mehlschwitze geben. Dabei mit einem Schaumbesen stark rühren, bis die Sosse sich fester bindet und zu köcheln beginnt.

**13.**

Sofort die Sahne, den Zitronensaft, die Kapern, das Kapernwasser und den Zucker einrühren und weiterhin fest schlagen, bis die Sosse wieder zu köcheln beginnt.

**14.**

Nun sofort vom Feuer nehmen und unter starkem Rühren die Eigelbe in die Sosse schlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**15.**

Die Petersilie fein hacken. Pro Person nun drei Klopse in einen Teller geben, die Kapernsosse grosszügig darüber löffeln und mit Petersilie garnieren.



**TIPPS:**

- Dazu wird traditionellerweise Salzkartoffeln, Kartoffelpüree oder Reis gegessen. Auch passen, je nach Jahreszeit, Blattspinat, Rosenkohl, Rote Bete oder Spargeln sehr gut dazu.
- Die restliche Brühe lässt sich im Kühlschrank sehr gut für den Folgetag aufbewahren. Dann einfach aufwärmen und die übrig gebliebenen Eiweisse in die kochende Brühe stürzen. Kurz vor dem Servieren mit einem Schuss trockenem Sherry verfeinern und mit gehackter Petersilie dekorieren.