

Königsberger Klopse mit Kapern

Zubereitungszeit:

Dreiviertel Stunde.

Dazu ist zu sagen:

Wie bei Oma.

Reicht für 3-4 Personen.

- | | | |
|------------|--|---|
| 1. | Kartoffeln für 4 Personen | schälen und in Salzwasser kochen. |
| 2. | Währenddessen 2 kleine Zwiebel | nehmen. Eine davon hacken, die andere nur schälen. |
| 3. | 1l Brühe | mit kochendem Wasser aufsetzen und in einen Suppentopf geben. |
| 4. | 500 g gemischtes Hackfleisch (oder mehr), mit 1 Ei , den gehackten Zwiebeln, Pfeffer und Salz, und ggf. Semmelmehl | anmachen und zu Klößen formen. |
| 5. | Die Hackfleischklößchen zusammen mit der ganzen Zwiebel, $\frac{1}{8}$ l Weißwein , 1 Prise Zucker , Lorbeerblättern und Pfefferkörnern in der Brühe | 15 – 20 min köcheln oder ziehen lassen. |
| 6. | 1 Becher Sahne mit 3 EL Mehl | glatt rühren. Notfalls mit einem elektrischen Schneebesen . |
| 7. | Nach dem Garen und Ziehen lassen | die Zwiebel, die Lorbeerblätter und nach Geschmack die Pfefferkörner rausfischen und wegschmeißen. |
| 8. | Diese Sahne | in die Klößchensuppe gießen und noch einmal aufkochen lassen, damit das Mehl zu einer Sauce abbindet. Notfalls mit mehr Mehl oder mehr Brühe Konsistenz einstellen. |
| 9. | Mit Pfeffer, Salz, Kapern und Zitronensaft | leicht sauer und würzig abschmecken. |
| 10. | Die Klopse mit den Kartoffeln | servieren und schmecken lassen. |