

Königsberger Klopse in Kapernsoße (H)

500 Gramm gemischtes Hackfleisch, 1/2 Teel. Salz, 1/4 Teel. Pfeffer, 1/2 Teel. Paprika, 1 Esslöffel gehackte frische Petersilie, 2 Eier, 3 eingeweichte Brötchen, 2 Essl. Mehl, 1 Essl. Gehackte Kapern

Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Paprika, Petersilie in eine Schüssel geben und mit 2 Eier und die eingeweichten und ausgedrückten Brötchen mit dem Mehl und den Kapern gut mischen.

Die Hackmasse in Hühnerei große Kugeln formen und in kochendes Salzwasser geben und dort 20 Min ziehen lassen

Herstellen der Kapernsoße

In einen Topf gebe man etwas Butter und schwitze dort 3 Esslöffel Mehl an, man fülle dies mit 3/4 Liter von der Klopsebrühe auf und rühre es kräftig glatt, schmecke es mit 2 Essl. Gehackte Kapern, 1 Essl. Geh. Petersilie, Zitronensaft und etwas süße Sahne, 1 Teel. Zucker und den restlichen Saft von den Kapern ab.

Die jetzt fertigen Fleischklößchen gebe man in eine Schüssel und gebe etwas von der Kapernsoße darüber, bestreue dies mit frischer Petersilie.