Königsberger Klopse

Fleisch

Vorbereitungszeit: 60 Minuten } 2 Stunde
Zubereitungszeit: 60 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
- für die Klopse			
Schweinehackfleisch	g	250	375
Kalbshackfleisch	g	250	375
Zwiebel	St.	2	3
Toastbrot­scheiben ohne Rinde	St.	4	6
Ei	St.	2	3
Sardellenfilets	g.	15	22
Milch	ml	200	300
Butter	EL	1	1½
Pfeffer, Salz			
- für die Tunke			
Mehl	g	60	90
Butter	g	50	75
Wasser	ml	1000	1500
Sardellenfilets	g	30	45
Kapern mit Sud	g	75	110
Weinessig	ml	20	30
Crème fraîche	EL	2	3
Pfeffer, Salz, Glutamat			

VORBEREITEN:

1. Hackfleisch durchdrehen.
2. Zwiebeln fein hacken. In einer Pfanne in Butter glasig dünsten und abkühlen lassen.
3. Toastbrot in lauwarmer Milch einweichen. Abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG:

1. Hackfleisch, gedünstete Zwiebeln, zerdrückte Sardellen, ausgedrücktes Weißbrot mit Ei gut durchmengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Eigroße Klopse formen und im Kühlschrank kalt stellen.
3. **Tunke:** Mehl in Butter anschwitzen und mit Wasser aufkochen. Zerdrückte Sardellen, Kapern einschließlich eigenem Sud sowie Weinessig begeben. Mit Salz, Pfeffer und Glutamat abschmecken.
4. Klopse in der leicht köchelnden Tunke ca. 15 Minuten garen. Crème fraîche zufügen. Nochmals abschmecken.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Salzkartoffeln, Rote-Bete-Salat oder Salzgurken

Kcal pro Portion: -

Trennkost: -

× R-054.DOC