

Omas Rezeptesammlung

Großmutters Königsberger Klopse

Stichworte: Fleischgerichte, Hackfleisch, Fleisch, Gemüse

		Für den Sud	
	Sellerie gewürfelt		Klare Fleischbrühe
1	gr. Zwiebel		Bohnenkraut
	Karotten gewürfelt		Rosmarin
	Petersilienwurz		Lorbeer nach Geschmack
	-8 Pimentkörner		Salz
		Für die Klopse	
4	ganze Eier		Semmelbrösel nach Bedarf
1,50	Pfd. Hackfleisch gemischt		Majoran
	Zwiebel		Petersilie
	fertiges Hackfleischgewürz		Bohnenkraut
	Paprika		
		Für die Sauce	
	Butter		Essig oder Zitronensaft
	süßer Sahne	1	Prise Zucker
	saurer Sahne		Salz
	Brühwürfel		Saucenbinder nach Belieben

Wasser aufsetzen, Zutaten in den Sud geben und zum Kochen bringen. Brühe gut abschmecken, sollte herzhaft gewürzt sein.

Zubereitung der Klopse: Die Zutaten gründlich verkneten, bis die Masse sämig wird. Wenn der Sud kocht, Knödel formen und in die Brühe geben. Ca. 30 Minuten (je nach Größe) köcheln lassen.

Danach Klopse herausnehmen. Nun wird die Sauce zubereitet aus dem durchgeseihten Fond, der verfeinert und gebunden und sauer süß abgeschmeckt wird mit den Zutaten für die Sauce.

Die Sauce schmeckt mir persönlich am besten, wenn sie über Nacht gestanden hat.