

Königsberger Klopse

(etwa 6 Portionen)

- 500 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer
- 1 EL. Petersilie, getrocknet oder frisch
- 1 Prise Majoran
- 1 EL. Senf
- 3 EL. Semmelbrösel



Aus diesen Zutaten eine Hackmasse zubereiten.

2 Liter Gemüsebrühe aufkochen.

Aus der Hackmasse etwa 6 cm große Klöße formen und diese in die sprudelnde Gemüsebrühe geben.

Wenn die Klöße oben schwimmen, noch etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Nun die Klöße rausnehmen und abtropfen lassen.

- 2 EL. Butter
- 2 EL. Mehl
- 1 Eigelb
- 1 EL. Milch
- 1 Becher Schmand
- 1 Glas Kapern

Für die Soße die Butter in einem extra Topf leicht anbräunen, das Mehl unterrühren und vom Herd nehmen.

Mit dem Schneebesen 3 - 4 Kellen von der Brühe in die Einbrenne einrühren.

Das Eigelb mit der Milch verrühren und zügig in die Einbrenne einrühren.

Dann den Schmand unterrühren.

Diese Soße zurück in die Gemüsebrühe gießen, die Kapern dazu geben und noch einmal durchrühren.

Die Klöße wieder in die Kapernsoße geben und kurz aufkochen lassen.

Mit Salzkartoffeln servieren.