

Zart, fein und köstlich

Kalbfleisch

Königsberger Klopse mit Kapernsoße

(für 4 Personen)

Klopse

500 g Kalbshackfleisch
1 Brötchen
Milch oder Wasser
1 Zwiebel
1 Esslöffel Butter
1 Ei
Salz, Pfeffer
etwas Sardellenpaste

Brühe

2 Markknochen
750 ml Wasser
1 Zwiebel
3 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt
1/2 Teelöffel Salz

Soße

1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Mehl
125 g saure Sahne
150 ml Weißwein
30 g Kapern (1 Röhre)
Saft von 1 Zitrone
1 Prise Zucker
1 Prise Pfeffer
1 Teelöffel Sardellenpaste
2 Eigelb



Foto: KDK/Deutsches Kalbfleisch/Meile Weidemann

Für die **Klopse** das Brötchen in Milch oder Wasser quellen lassen, ausdrücken. Die Zwiebel pellen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf schmelzen, die Zwiebelwürfel darin andünsten, aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen.

Hackfleisch, Zwiebelwürfel, Brötchen und Ei vermengen, salzen und pfeffern. Mit 1 Messerspitze Sardellenpaste würzen. Aus der Masse mit nassen Händen 16 Klöße formen.

Für die **Brühe** Zwiebel pellen, in Stücke schneiden. Die Markknochen abwaschen. In einem Topf Knochen, Wasser, Zwiebelstücke, Piment, Lorbeerblatt und Salz mindestens 1 Stunde bei mittlerer Hitze kochen lassen. Die Brühe durch ein Sieb in einen Topf gießen.

Die Klopse in die siedende, nicht mehr kochende Brühe legen und darin 10 Minuten gar ziehen lassen.

Die Klopse mit einem Schaumlöffel herausheben, abtropfen lassen, in eine Auflaufform legen. Die Brühe nochmals durch ein feines Sieb gießen.

Für die **Soße** die Butter in einem Topf aufschäumen, mit Mehl bestäuben und unter ständigem Rühren das Mehl anschwitzen. Nach und nach etwa 500 ml Fond einrühren. Alles aufkochen und bei geringer Hitze und gelegentlichem Rühren etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Saure Sahne, Weißwein, Kapern, Zitronensaft, Zucker und Pfeffer zufügen. Mit der Sardellenpaste würzen. Den Topf von der Kochstelle ziehen. Die Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und einrühren. Die Soße nicht mehr kochen lassen.

Die Klopse in die Soße legen, durchziehen lassen, in eine vorgewärmte Schüssel füllen und servieren.



**Besser von hier: KDK – Kalbfleisch
aus Deutschland steht für höchsten Genuss
und für gesunde Ernährung.**

Weitere Infos rund um deutsches Kalbfleisch und weitere köstliche Kalbfleischrezepte finden Sie unter www.deutsches-kalbfleisch.de

Gefördert durch:



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen