

KÖNIGSBERGER KLOPSE

REZEPT VON JAN BÖHMERMANN



ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und zusammen mit dem Ei, etwas Senf, ein wenig Paniermehl und 2 EL Tomatenmark unter das Schweinemett geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut durchmischen. Aus der Masse kleine Bällchen formen.

Butter in einem Topf erhitzen, Mehl hinzugeben und unter Rühren kurz andicken lassen. Dann die Kapern hinzugeben und nach und nach mit der Gemüsebrühe aufgießen. Etwas Milch hinzugeben und mit Sahne andicken.

Die Klopse in die Soße legen und mit geschlossenem Deckel ca. 25 Minuten garen lassen. Zwischendurch die Klopse wenden, damit sie von allen Seiten gut durchgaren können.

Salzkartoffeln als Beilage servieren.

ZUTATEN

| | |
|---------------|-------------------------|
| 500 g | Schweinemett |
| 1 | Ei |
| | Paniermehl |
| | Senf |
| | Tomatenmark |
| 1 Dose | Kapern |
| | Zwiebeln |
| | Sahne |
| | Mehl |
| | Butter |
| | Gemüsebrühe |
| | Drillinge (als Beilage) |

