

# Königsberger Klopse

Zarte Fleischklopse, cremige Sauce. Bereits der Duft der Königsberger Klopse erinnert an Omas Hausmannskost. Das Traditionsgericht mit Kapern, Sardellen und Béchamelsauce zergeht einem förmlich auf der Zunge. Das Raffinierte: Die Fleischklöße werden in einer leicht sauren Gewürzbrühe gegart, was sie besonders zart und geschmackvoll macht. Kein Wunder, dass das nach der früheren, ostpreußischen Stadt Königsberg benannte Speise inzwischen als eins der bekanntesten Gerichte hierzulande gilt.



Königsberger Klopse | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (16 Klopse | 4 Portionen):** 700 Gramm Hackfleisch vom Kalb | 120 Gramm Weißbrot | 500 Milliliter Vollmilch | 200 Gramm Zwiebeln | 100 Gramm Butter | 200 Milliliter Weißwein | 2 Liter Wasser | 1 Teelöffel Pfefferkörner | 10 Nelken | 4 Lorbeerblätter | 6 Piment-Körner | 8 Teelöffel Salz | 2 Teelöffel Senf | 5 Sardellen oder 3 Sardinen-Filets | 1 kleines Glas Kapern 2 Eier | 5 Esslöffel Mehl | 250 Milliliter Sahne | 1 Esslöffel Zitronensaft | 0,5 Teelöffel Zucker | 0,5 Teelöffel Muskatnuss



Königsberger Klopse | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (1 Stunde):** 1. Wasser und Weißwein mit Pfefferkörnern, Nelken, Lorbeerblättern, Piment und 3 Teelöffeln Salz aufkochen und auf kleiner Flamme köcheln lassen. 2. Weißbrot würfeln und in 200 Milliliter Milch einweichen. 3. Zwiebeln schälen, fein würfeln und in 25 Gramm Butter glasig braten. 4. Zwiebeln mit dem Hackfleisch, dem eingeweichtem Brot, den Eiern, einem Teelöffel Senf, den Sardellenfilets, 3,5 Teelöffeln Salz und einem Teelöffel schwarzen Pfeffer mischen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 5. Aus der Hackfleischmasse mit nassen Händen 16 Klopse formen und diese für 12 Minuten in die heiße (aber nicht kochende) Brühe geben und darin gar ziehen lassen. 6. Klopse aus der Brühe nehmen und 250 Milliliter Sud abmessen (der Rest der Brühe eignet sich hervorragend, um hier drin Salzkartoffeln als Beilage zu kochen). 7. Jetzt die Klopse entweder mit dem Sud bei 100° Grad 120 Minuten einkochen (bitte beachte hierzu auch meine [Einkochhinweise](#)) oder direkt weiterverarbeiten. 8. 75 Gramm Butter in einem Topf geben, schmelzen, fünf Esslöffel Mehl hinzugeben und direkt gut einrühren. 9. Schluckweise und unter ständigem Rühren den Sud einrühren, dann im gleichen Verfahren 300 Milliliter Milch und die Sahne einrühren. 10. Anschließend die Kapern hinzugeben und die Sauce mit einem Teelöffel Senf, 1,5 Teelöffeln Salz, einem Esslöffel Zitronensaft, 0,5 Teelöffeln Zucker und 0,5 Teelöffeln Muskatnuss abschmecken. 11. Die Klopse direkt mit der Sauce servieren oder in dieser warm halten.

Jetzt noch mehr [Rezepte für Hausmannskost](#), weitere [Gerichte mit Kalbsfleisch](#) und mehr [Rezepte mit Hackfleisch](#) entdecken!

**Nährwerte/Klops:** 248 Kalorien | 16 Gramm Fett | 9,2 Gramm Kohlenhydrate | 13,8 Gramm Eiweiß