

MUTTIS KÖNIGSBERGER KLOPSE



ZUTATEN

für 4 Personen

1,5 kg Rinderhack
1 Zwiebel, fein gehackt
1-2 EL Kapern, fein gehackt
½ TL Paprikapulver, edelsüß
1 EL mittelscharfer Senf
2-3 TL Salz
2-3 EL Paniermehl
2 Eier Größe L)
Pfeffer, frisch gemahlen

Für die Sauce:

125 g Butter
6 EL Mehl
½ Flasche Piccolo-Sekt
2 l Gemüsebrühe
1 Becher Sahne
1 Glas Kapern
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

- 1 Das Fleisch ca. 20 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Das Hack mit allen Zutaten verkneten und golfballgroße Klopse formen.
- 2 Die Brühe erhitzen, aber nicht aufkochen, sondern leise simmern lassen. Die Klopse hinzugeben und herausnehmen, sobald sie oben schwimmen.
- 3 Die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl nach und nach mit einem Schneebesen hinzugeben, bis eine gleichmäßige und sämige Mehlschwitze entsteht. Sekt und nach und nach die Brühe unterrühren, bis sich das Mehl aufgelöst hat. Wichtig: Die Zutaten müssen kalt sein, sonst klumpt es.
- 4 Kapern abgießen und hinzugeben.
- 5 Sahne unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Klopse in die Sauce geben und servieren. Dazu passen Petersilienkartoffeln und Rote Bete.