Königsberger Klopse

Aus Thüringer Rostbratwurst

Zutaten
8 – 10 Thüringer Rostbratwurst ungebrüht
1 Becher saure Sahne 200ml
100ml Sahne
200ml Weißwein
3 gehäufte EL Mehl
30 – 40g Butter
Kl. Glas Kapern 60g abgetropft
4 EL Paniermehl
2 Eier
1 TL Pfefferkörner,
3 Lorbeerblätter
5 Kugeln Piment
3 Nelken
½ TL Zucker
Salz, Pfeffer, Muskat

So funktioniert es!
Die Bratwurst, aus dem Darm drücken und eventuell mit Pfeffer nachwürzen.
In das Brät 4 EL Paniermehl und 2 Eier geben und gut durchmengen.

So geht es weiter!
Ca. 3 Liter Kochwasser für die Klopse mit 1 EL Salz, Piment. Nelken, Lorbeerblätter und dem Weißwein zum Kochen bringen.
Aus dem Brät Klopse mit ca. 6cm Durchmesser formen und im Wasser, bei schwacher Hitze, gar ziehen lassen.
Kommen die Klopse an die Oberfläche, sind sie durchgegart.
Das Kochwasser, durch ein Sieb abgießen und ca. 2 Liter von der Brühe auffangen und die Klopse im Rest warmhalten.

Die helle Soße!
Bevor es an die Soße geht, mischen wir die saure Sahne mit 1 – 2 Kellen von der warmen Brühe.
Dann die Butter im Topf schmelzen.
Mehl dazu geben und kräftig rühren.
Mit der verdünnten, sauren Sahne ablöschen, dabei immer zügig rühren.
Anschließend, nach und nach von der aufgefangenen Brühe dazu geben, bis eine cremige Soße entsteht.
100ml Sahne und die abgegossenen Kapern in die Soße geben
Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Muskat und Zucker verfeinern.

So geht es weiter!
Die Klopse zur Soße geben und alles noch einmal aufkochen lassen.
Mit Salzkartoffeln ist dieses Gericht, ein Gedicht.

Mein Tipp:
Es geht natürlich auch mit gemischtem Hackfleisch anstatt Bratwurst. In dem Fall das Hackfleisch kräftig würzen.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481