

## REZEPT Königsberger Klopse – Kulinarische Kindheitserinnerung von EDDI DIMANT

### ZUTATEN

1kg Kalbfleisch in Würfel schneiden  
2 Stück Brötchen in etwas warmer Milch einweichen  
2 Stück Schalotten in feine Brunoise schneiden  
2 Eier  
½ Apfel in feine Brunoise schneiden  
4 EL Petersilie fein geschnitten  
3 EL Kapern  
Kalbsfond  
Salz, Pfeffer  
1EL Thymianblätter fein gehackt  
Butter

### Für die Sauce

80g Butter  
60g Mehl  
750g Brühe  
250g Sahne  
2 Gläser Kapern

### ZUBEREITUNG

- 1.Schalottenwürfel und Apfelwürfel in Butter glasig anschwitzen
- 2.Abkühlen lassen und das ganze anschließend mit den Kalbsfleischwürfeln, Brötchen, Eiern, Petersilie, Kapern und dem Thymian durchmischen und durch die feine Scheibe des Fleischwolfes lassen.
3. Mit Salz und garen.
4. Sobald sie oben schwimmen, sind sie fertig.

### Für die Sauce

- 1.Butter schmelzen und das Mehl darin anschwitzen.
- 2.Mit der Brühe unter Rühren ablöschen.
- 3.Die abgetropften Kapern und die Sahne hinzugeben.
- 4.Die Sauce nun nicht mehr kochen lassen.
- 5.Mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer süßsauer abschmecken.
- 6.Anschließend die Klopse hineinlegen.
- 7.Mit Salzkartoffeln servieren und gehackter Petersilie garnieren.

