

# Königsberger Klopse

½ kg Hackfleisch, gemischt  
1 Brötchen  
1 große Zwiebeln  
½ Glas Sardellenfilets  
2 Eier  
2 EL Butter  
4 EL Mehl  
Milch  
Brühe (vom Klopskochen)  
1 Glas Kapern  
1 Zitrone  
Salz  
Pfeffer, grüner  
Petersilie

## Zubereitung

Hack mit Brötchen, einem Ei, feingehackter Zwiebel und feingehackten Sardellen mischen und mit Salz und grünem Pfeffer würzen. Klopse formen und in reichlich kochendem Wasser garen. Klopse in einem Sieb auffangen, Klopwasser in einer Schüssel.

Butter schmelzen und Mehl einrühren mit Schneebesen.

Einen guten Schluck Milch hinzu, gut einrühren.

Nach und nach Klopwasser einrühren (bitte keine Klümpchen machen). Kapern und Zitronensaft dazu, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In eine große Tasse etwas Soße geben und mit dem Ei ordentlich verrühren, bevor dies wieder zur Soße gegeben wird; gut umrühren dabei, es sollen sich ja keine Fäden bilden.

Klopse hinzugeben, gehackte Petersilie unterrühren.

Dazu schmecken am besten Salzkartoffeln und grüner Salat oder Rote Beete.  
Und mindestens ein Pils...