

Königsberger Klopse

Aus dem Ofenmeister

Zutaten

800g Rinderhackfleisch
1 große Zwiebel, fein gewürfelt
5 – 6 Sardellen, fein geschnitten
1 TL Senf
1 Ei
1 EL Petersilie, getrocknet
Salz und Pfeffer



Für die Soße

500ml Gemüsebrühe Heiß - Instand
200 ml Sahne
50g Kapern mit Flüssigkeit
60ml Weißwein
1 EL Zitronensaft
55g Mehl
Salz, Pfeffer
etwas Zucker

So funktioniert es!

Hackfleisch und alle Zutaten kräftig miteinander vermischen
Pfeffer darf schon etwas ran, beim Salz etwas vorsichtig sein, da die Sardellen auch salzig sind.
6 - 8 Fleischbällchen formen und in den Ofenmeister legen

So geht es weiter!

In einer ausreichenden großen Schüssel (Große Nixe) alle Flüssigen Zutaten verrühren.
Dann das Mehl langsam in die Soße streuen und mit dem Schneebesen kräftig unterrühren.
Zum Schluss die Kapern dazu geben
Hier auch mit dem Salz etwas vorsichtig sein da die Kapern auch gesalzen sind.
Die Soße, über die Klopse in den Ofenmeister schütten.
Die Fleischbällchen müssen bedeckt sein, eventuell etwas flach drücken

Ab in den vorgeheizten Backofen bei 220C O/U!

Es geht auch wenn der Ofen nicht vorgeheizt ist, dann die Zeit etwas verlängern.
Den Ofenmeister mit Deckel für 45 – 50 Minuten bei 220C in den Ofen stellen.

Mein Tipp:

Nach 30 Minuten im Ofen einmal umrühren
5 EL Semmelbrösel oder 1 hartes, in Milch eingeweichtes Brötchen im Hackfleisch machen die Klopse lockerer, so sind sie eher fest.
Wer keinen Wein möchte, gibt 2 EL Zitronensaft dazu und nimmt nur 50g Mehl

Die Kartoffeln, als Beilage können gleich mit im Ofen gegart werden.

Dazu, die geschälten, gesalzenen, kleinen Kartoffeln mit ca. 60 - 70ml Wasser, im kleinem Zaubermeister mit Deckel, neben dem Ofenmeister, in den Ofen stellen.

Guten Appetit!