Königsberger Klopse

Zutaten für 4 Personen

1 Brötchen vom Vortag	20 Minuten in Wasser oder Milch einweichen.
4 Sardellenfilets	abspülen und hacken.
1 EL Kapern	abgießen, den Saft auffangen und die Kapern fein hacken.
1 Zwiebel	schälen und sehr fein würfeln.
6 Stiele Petersilie	waschen und hacken.
1 Ei	trennen.
	Das Brötchen abgießen und gut ausdrücken. Mit
75 g Magerquark	
500 g Rinder- oder Kalbshack	Sardellen, Kapern, 2 EL Kapernsaft, Zwiebeln, Petersilie, dem Eiweiß und
1 TL mittelscharfer Senf	gut verkneten. Mit
Salz und Pfeffer	würzen und mit angefeuchteten Händen ca. 10 -12 Klopse formen.
1,5 Liter Wasser	mit
1 TL Salz, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 2 EL Zitronensaft und 1 EL klare Brühe	aufkochen und die Klopse hineingeben. Bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Die Brühe abgießen und 750 ml auffangen.
50 g Butter	in einem Topf erhitzen.
50 g Mehl	einrühren, goldgelb anschwitzen. Nach und nach mit der Brühe aufgießen, bis eine dickflüssige Soße entsteht. 5 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen. 2 EL kaltes Wasser mit dem Eigelb verquirlen und in die Soße rühren.
2 EL Kapern	hacken und zusammen mit dem restlichen Saft zugeben. Mit
2 -3 EL Zitronensaft	sowie
Salz und Pfeffer	abschmecken. Die Klopse in der Soße erwärmen (nicht mehr kochen lassen!), evtl. mit gehackter Petersilie bestreuen. Fertig!

Fleisch: Hackfleisch

Dazu passen: Salzkartoffeln und Rote Beete Salat