



Königsberger Klopse in Karpfen-Soße

Klopse

Zutaten für 6 Personen

- 1kg. Gehacktes (Schwein oder Rind)
- 2 Zwiebeln (mittelgroß)
- 2 Eier
- 3 in Wasser eingeweichte Brötchen
- Salz & Pfeffer
- 100gr. fein gehackte Matjesfilets

Alles miteinander vermengen und gut durchkneten. Mit leicht feuchten Händen Bällchen formen danach die Bällchen in heißes kochendes Salz-Wasser legen. Wenn die Bällchen nach oben kommen, dann die Klopse rausnehmen.

ACHTUNG: Wasser aufheben von den Klopsen.

Karpfen-Soße

- 3/4 Stück Butter
- Mehl
- Salz & Pfeffer
- Essig
- Zucker
- Kapern (100g, kleines Gläschen)

Die Butter im Topf zergehen lassen, 3 bis 4 Esslöffel Mehl dazu geben und gut aufkochen lassen und ständig rühren. Da soviel Klopsbrühe dazu bis die gewünschte Soßenkonsistenz erreicht ist. Danach die Kapern dazu und mit Zucker, Essig(10%) Salz und Pfeffer abschmecken und alles zusammen aufkochen lassen. Am Ende die Klopse wieder in die Soße.

Schlesische Mohnklöße

- 300g. gemahlener Mohn
- 200 - 250g Zucker (nach Geschmack)
- 4 Brötchen in Scheiben geschnitten
- 1 Liter Milch 3,5% Fett
- 150gr. Sultaninen

Schichten sie die verschiedenen Zutaten miteinander in einer Schüssel:

- 100gr. Mohn
- 80-100gr. Zucker
- Etwas Sultaninen

Die Semmelscheiben als Abschluss darauf legen
Das ganze wiederholen. Zum Abschluss die heißgemachte Milch darüber gießen und kalt stellen.
Am besten über Nacht.

Sollten die Mohnklöße zu trocken sein kann man gerne noch beliebig viel Milch darüber gießen.

