

Zutaten:

8–10 Klopse

- 500 g Gemischtes Hackfleisch ¹⁾
- 1–2 Zwiebeln (125 g), gewürfelt
- 15 g Butter
- 2 Altbackene Brötchen
- 20 g Sardellenfilets (ca. 3 Stck) *oder*
- 1 TL Sardellenpaste ²⁾
- 2 Eier, ganz
- 1/2 TL Salz
- 1 ml Schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 1/2 EL Senf
- 1/2 TL Zitronenschale, abgeriebene ³⁾
- 1–2 EL Glatte Petersilie, gehackt
- 1–2 EL Geriebene Semmel

Kochbrühe

- 1 l Wasser
- 2 KNORR-Brühwürfel „Fette Brühe“
- 2 Kleine Lorbeerblätter
- 1 Mittelfleisch Zwiebel, halbieren
- 2 Gewürznelken
- 1 TL Salz

Zubereitung:

Klopse

1. Die altbackenen Brötchen in einer Schüssel in Wasser einweichen und beiseitestellen.
2. Das Hackfleisch in einen hohen Rührtopf geben.
3. Die Zwiebeln pellen und würfeln. In einer Pfanne die Butter heiß werden lassen und darin die Zwiebelwürfel 5 Minuten dünsten — nicht bräunen.
4. Die angedünsten Zwiebeln, ausgedrückte Brötchen, abgespülten und gehackten Sardellen bzw. Sardellenpaste, Eier, Salz, Pfeffer, Senf, abgeriebene Zitronenschale und gehackte Petersilie zum Hackfleisch geben. Alles mit einem Handrührgerät (Knetwendeln) zu einem Fleischteig so lange kneten, bis alles gut vermischt ist.
5. Abschmecken. Je nach Konsistenz des Fleischteigs noch etwas geriebenes Semmelmehl unterkneten. Der Teig darf aber nicht zu fest werden.
6. Mit einem Portionierer oder Löffel und angefeuchteten Händen aus dem Fleischteig Klopse von etwa 5 cm Durchmesser formen und auf einen Teller legen.

Kapernsoße

- 60 g Butter
- 40 g Mehl
- 1/2 l Brühe von der Kochbrühe
- 75 ml Herber Weißwein, z. B. BLANCHET
- 150 g Schmand *oder* Crème fraîche
- 1–2 EL Zitronensaft
- 1 TL Salz
- 1 ml Zucker
- 1/2 ml Weißer Pfeffer, gemahlen
- 1 EL Kapern, abgetropft (30 g) *oder* mehr
- 1–2 Eigelb

Schmand

„Äte on Drinke hölt Liew on Seel tosamm“, hieß es in Ostpreußen. Von hier stammen die berühmten Königsberger Klopse. In Ostpreußen war es ein Festessen. Denn es schmeckt „tom hukkebliewe“ (zum Sitzenbleiben).

Eine entscheidende Rolle bei diesem Rezept spielt die saure Sahne, die in Ost- und Westpreußen Schmand genannt wird. Erst dieser Schmand rundet den Geschmack der Kapernsoße so richtig ab.

Schmand kann selbst hergestellt werden. Dazu stellt man ungesäuerte Sahne (>30 %) in einer mit einem Sieb bedeckten Schale für 2–3 Tage an einen warmen Ort der Küche.

Fertigstellung

7. In einem großen Kochtopf die Brühwürfel im Wasser auflösen. Lorbeerblätter sowie die mit Nelken gespickte Zwiebel zugeben. Die Brühe ohne Deckel 10 Minuten kochen, so daß sie richtig aromatisiert ist.
8. Dann den Herd auf Stufe 1 (von 3) herunterschalten und die Klopse mit einem Löffel vorsichtig in die heiße Brühe gleiten lassen.
9. Die Klopse müssen nun etwa 15–20 Minuten ohne Deckel köcheln, bis sie aufschwimmen. Sie dürfen nicht mehr kochen, da die Klopse sonst leicht zerfallen.

Kapernsoße

10. Unterdessen in einem flachen großen Kochtopf die Butter heiß werden lassen. Sobald der Schaum verschwindet, das Mehl hineinrühren und anschwitzen — nicht bräunen.
11. Nach und nach mit durchgeseibter Kloßbrühe aufgießen, wobei kräftig mit einem Holzspatel gerührt werden muß, bis ein dicker glatter Brei entstanden ist.
12. Die restliche Brühe zufügen. Während alles aufkocht, muß die Sauce ununterbrochen mit dem Schneebesen geschlagen werden, bis sie sämig wird.
13. Die Temperatur auf Stufe 1 (von 3) reduzieren. Kapern, Zitronensaft und Weißwein zur Soße geben, umrühren und diese 10 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.
14. In einer kleinen Schüssel die Eigelb mit einem kleinen Schneebesen glatt rühren. Et-

was von der heißen Soße unter Rühren zufügen und diese Mischung flink in die Soße rühren — die Soße legieren.

15. Den Schmand mit dem Schneebesen in die Soße rühren und diese mit Salz, Zucker, Zitronensaft und Pfeffer pikant abschmecken.
16. Die Königsberger Klopse mit einem Schaumlöffel aus der Kochbrühe heben, abtropfen lassen und in die Kapernsoße legen. .
17. Die Klopse 5 Minuten ziehen lassen. Zusammen mit mehligem Salzkartoffeln servieren.

Es müssen schon mehliges Salzkartoffeln sein (Rezept 394). Außerdem paßt dazu ein Grüner Blattsalat (siehe Rezept 423), der nur mit Zitronensaft und Zucker angemacht ist (Rezept 473).

Ostpreußens Küche

Im Time-Life-Kochbuch „Die Küche in Deutschland“ (Rowohlt 1980) schreibt die Amerikanerin Nika Hazelton 1969 über Ostpreußens Küche: „Innerhalb des norddeutschen Raumes hatten die Provinzen, die am weitesten im Osten lagen – Posen, West- und Ostpreußen –, vieles gemeinsam in bezug auf ihre Küche und ihre Lebensweise. Alle drei waren Agrargebiete mit großen Gütern, auf denen viele Polen, Letten und Litauer als Arbeiter beschäftigt waren. Zahlreiche Güter waren seit Generationen im Besitz derselben Familien, und sie wurden sehr gut verwaltet, weil der Landadel seine Zuckerrüben und Kartoffeln, seine Gerste, den Roggen und Hafer geradezu liebte.“

Die Küche dieser Gegend war sehr stark von der russischen und polnischen Küche beeinflusst worden – was man nur als positiv ansehen kann, weil dadurch die einfache, aber kräftige einheimische Kost würziger und pikanter wurde. Der slawische Einfluß machte sich besonders in Ostpreußen bemerkbar, das meiner Ansicht nach die interessanteste Küche der ganzen Gegend hatte. Sowohl süße als auch saure Sahne, die »Schmand« genannt wurde, gaben wie in der russischen Küche Suppen und Saucen Geschmeidigkeit und Würze. Der Brauch, Gerichte zu säuern, war ebenfalls slawisch, wodurch beispielsweise die berühmten Königsberger Klopse entstanden.“

Anmerkungen:

- 1) 1/2 Schweinefleisch und 1/2 Rindfleisch (am besten Schabefleisch) oder Kalbfleisch.
- 2) Diese kleinen Fische werden auch als Anchovis bezeichnet.
- 3) Notfalls Citro-Back von SCHWARTAU nehmen.

Quelle: Selbst erprobt ag. von Erinnerungen meiner Mutter. Das Ergebnis meiner Bemühungen, gute Rezepte aus meiner Kindheit nach dem Geschmack zu rekonstruieren.

Notiert: 12.3.1988 + 29.7.2000 (für Nathaniel)