

... > Menüart > Hauptspeise > Rind

# Königsberger Klopse



Je heller das Fleisch, desto höher der Preis

★★★★☆ **4.55** (291 Bewertungen)

 **182** Kommentare

 40 Min.  normal  02.03.2004  652 kcal

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

4



Portionen

800 g Hackfleisch vom Kalb ( Rind/Schwein gemischt geht auch )

1 Ei(er)

50 g Semmelbrösel

1 EL Senf

Salz und Pfeffer

1 Liter Gemüsebrühe

1 Lorbeerblatt

40 g Butter

30 g Mehl

50 ml Wein, weiß

200 ml Sahne

1 EL Kapern und 1 EL Kapernflüssigkeit

1 EL Zitrone(n) - Schale, abgeriebene

1 EL Zitronensaft

Zucker

Bund Petersilie, glatte

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 40 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 40 Minuten

Hack, Ei, Brösel, Senf, Salz und Pfeffer vermengen, ca.12 Klöße formen. Brühe mit Lorbeer aufkochen, Klöße hineingeben, bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Nun die Butter schmelzen, Mehl einstreuen, aufwallen lassen und mit Wein und 600ml von der Brühe ablöschen. Sahne zugießen und 6-8 min. offen kochen. Kapern, Kapernflüssigkeit, Zitronenschale und -saft zugeben. Mit Salz, 1 Prise Zucker und Pfeffer würzen. Die Klöße in der Sauce servieren und mit gehackter Petersilie bestreuen.

### Rezept von



Blondi\_66

**Weitere Rezepte von Blondi\_66**

[Mehr >](#)

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## Video Empfehlungen

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

10.01.2021 15:12

Elarin

Sehr lecker. so mache ich die Königsberger Kloose auch immer. Ich gebe nur

zum Kochen, es macht von die Königsberger Klopse auch immer noch gerne hat  
noch einen halben TL Karbonat (Natron) mit in den Klopsteig, dadurch werden sie  
richtig schön fluffig. Wir essen gerne Rote-Bete-Salat dazu.

LieGrü

Elarin

**Antworten**

---

03.01.2021 10:27

Sabsand

Super lecker Dein Rezept. Ich mache die Königsberger Klopse nur noch so!

**Antworten**

---

02.05.2020 16:59

Vanilliaa

Ein ganz tolles und schnelles Rezept. Machen wir immer wieder gern

**Antworten**

---

18.09.2020 22:10

Blondi\_66

Dankeschön

**Antworten**

---

18.09.2020 22:10

Blondi\_66

Vieken lieben Dank

**Antworten**

---

Sylvi

Das ist superlecker.Nur die Kapern lasse ich weg.Die mag keiner von uns.

Lg sylvi

**Antworten**

---

23.02.2012 15:59

suesses\_ding

Ohne Kapern sind es keine Königsberger Klopse! ;-)

**Antworten**

---

03.09.2014 19:16

little\_devil81

Die Kapern mochte ich als Kind nicht, inzwischen aber doch... Allerdings schmeckt die Sauce auch ohne die Kapern und das dazugehörige Wasser gar nicht so, wie sie schmecken muss!

**Antworten**

---

03.03.2004 23:31

Awlona

Hallo Blondi,  
du machst die Klopse genauso wie ich. Echt lecker.  
Ich verzichte nur auf die Kapernflüssigkeit und spüle die Kapern auch noch ab da ich nicht so eine "saure" bin ;-).  
@ Basti, probier es aus, du wirst nie wieder eine Tüte/Dose kaufen wollen :-).  
LG  
Awlona

**Antworten**

---

18.09.2020 22:11

Blondi\_66

Vieken lieben Dank

**Antworten**

---

## Folge uns



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)



## **Wir sind für Dich da**

FAQ

## **Live Rezeptsuchen**

blattsala rezepte, bratwurstauflauf rezepte, cupavci rezepte, ddr rezepte,  
dinkelbaguette rezepte, knoblauchdip rezepte, kochbar rezepte, paprkasosse rezepte,  
rinderbraten rezepte, romanesco rezepte

---

© 1998-2021 Chefkoch GmbH