Kapern-Klopse

Die Zutaten

- 400g gemischtes Hackfleisch
- Kartoffeln (Beilage)
- 1 kleines Glas Kapern (ca. 35g)
- 1 Eigelb
- 2 EL Mehl
- 2 EL Butter (ca. 40g)
- 1 EL Créme fraîche
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 1-2 Lorbeer-Blätter
- 10 Pimentkörner
- 10 Pfefferkörner
- 1 Prise gemahlener Pfeffer
- 1 EL Essig

Die Zubereitung

Etwa 1¼ Liter Wasser zum Kochen bringen. Die Lorbeer-Blätter, Piment- und Pfefferkörner und Salz dazu geben. Aus dem Hackfleisch kleine Klößchen (3 bis 4cm Durchmesser) formen, in

das kochende Wasser geben und gut aufkochen lassen. Danach ca. 15 Minuten auf kleiner Flamme kochen. Die Klößchen mit einem Löffel eine Schüssel geben und die verbleibende Brühe durchsieben.

Eine weiße Mehlschwitze bereiten. Dazu die Butter in einer heißen Pfanne zerlassen. Beim ersten wahrnehmbaren Duft der erhitzten Butter das Mehl unter ständigem Rühren hinzugeben (am besten streuen). Unter Rühren mit der vorhandenen Brühe auffüllen. Nachdem die Masse schön sämig ist, diese in die Brühe geben und kurz aufkochen.

Die nun cremige Tunke mit Essig, Zucker, Salz, gemahlenem Pfeffer und den Kapern würzen und kurz aufkochen. Die Tunke vom Feuer nehmen und das Eigelb und die Crème fraîche unterziehen. Die Fleischklößchen wieder in die Tunke geben und noch einige Minuten darin ziehen lassen.

Die Kapern-Klopse mit Salz-Kartoffeln oder Kartoffel-Püree servieren.

Guten Appetit!