

Kapernklopse

Zutaten für 4 Personen

- 700 g Hackepeter (vorgewürzt)
- 1 Teelöffel Gemüsebrühe instant
- 1 Messerspitze gemahlene Muskatnuss
- 2 Eier
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Esslöffel geriebenen Käse oder 1 Scheibe sehr klein geschnitten oder 50 g geraspelter Grana Padano
- ca. 6 Esslöffel Semmelmehl
- 50 g Butter
- 3 gestrichene Esslöffel Mehl
- 3/4 Liter Brühe (evtl. von 1 Esslöffel Gemüsebrühe instant)
- 2 Esslöffel Kapern
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 1 bis 2 Esslöffel Zucker
- 1 Eigelb
- 2 Esslöffel Sahne (Kaffeesahne geht auch)

Zubereitung

Gemüsebrühe, Muskatnuss und Eier werden mithilfe einer Gabel unter den Hackepeter gerührt. Dazu kommen die klein gehackte Zwiebel und der gewürfelte Käse. Zum Schluss wird das Gehackte mit so viel Semmelmehl gebunden, das es beim Formen der Klopse nicht mehr an den Händen klebt. Aus der Masse werden walnussgroße Klopse geformt (oder etwas größer). Die Klopse werden in der Brühe ca. 15 Minuten auf kleiner Flamme gegart und danach aus der Brühe genommen.

In der heißen Butter wird das Mehl goldgelb aufgeschäumt und mit der heißen Brühe unter schnellem Rühren aufgefüllt. Die Soße wird mit Kapern, Zitronensaft und Zucker abgeschmeckt.

Die Soße wird mit einem Eigelb und Sahne (beides verquirlt) gebunden. Danach nicht mehr aufkochen!

Die Klopse werden in die Soße gegeben, erwärmt und in einer Schüssel serviert.



Zubereitungszeit

ca. 30 min bis 45 min

Wenn die Kapernklopse am Abend vorher zubereitet werden und in der Soße bleiben, schmeckt's noch besser.

Anrichtung

Zu den Kapernklopsen passen Kartoffeln und Möhren-Apfel-Salat.