



HENRY BREWMASTERS KÖNIGSBERGER KLOPSE

Exklusiv bei Gourmet Flamand

Zutaten:

1kg Hackfleisch halb und halb
0,25l Wasser
100g geriebene Semmeln
2 Eier
4Teel. Salz
2 geriebene Zwiebeln
2 Essl. flüssige Butter
2 Lorbeerblätter
80g Margarine
80g Mehl
800ml Rinderfond von Lacroix (gibt ´s bei Gourmet Flamand)
Saft von 1 Zitrone
4 Essl. saure Sahne

Zubereitung:

Hackfleisch mit Wasser, Semmeln, Eiern, Salz, Zwiebeln und Butter gut vermischen. Gleichmäßige Klopse formen, in 2l kochendes Salzwasser mit den Lorbeerblättern geben, das Wasser danach auf kleinerer Flamme leicht köcheln lassen und die Klopse ca. 30 Minuten ziehen lassen. Klopse mit dem Sieblöffel heraus nehmen. Margarine bei mäßiger Hitze in der Pfanne zerlassen. Das Mehl darin auflösen. Mit dem Rinderfond und 200ml Wasser aufgießen, mit Zitronensaft und Sahne abschmecken. Die Klopse in eine große Schüssel geben und mit der Soße übergießen. Dazu passen Rote-Bete-Salat Salzkartoffeln.