

Berliner Kapernklopse



Das Youtube Video **Berliner Kapernklopse** gibt es unter <https://youtu.be/sPwZ7wiN74I>

Zutatenliste für ca. 15 Klopse a 135 Gramm

Kapernklopse

- 400 g. Rindergehacktes
- 400g Hackfleisch gemischt
- 3 mittelgroße Zwiebeln in ganz kleine Würfelchen geschnitten
- 6-10 (20-30g) Sardellenfilets (klein zerschnitten oder gehackt)
- 3 Schrippen (im Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Brötchen)
- 2 Eier Größe L
- 15g Salz und 4g gemahlene Pfeffer

Für den Sud

- 1 großen Topf (ich benutze einen Fleischtopf 24 cm Durchmesser; 5,6 l)
- 3 Liter Wasser
- 25g Salz
- 5 zerdrückte Pimentkörner

Für die Kapern Sauce 6 Portionen (je Portion 2 Klopse a 135 g.)

- 75g Butter
- ca. 60g Mehl
- Salz und Pfeffer nach Belieben
- 750 ml Klopsbrühe
- Saft von einer Zitrone
- 1 Prise Zucker
- 3 Eigelb
- 100 ml Sahne

Zubereitung der Kapernklopse

Die 3 Schrippen in Wasser einweichen und gut ausdrücken. Den Topf mit Wasser aufsetzen, das Salz und die leicht zerdrückten Pimentkörner dazugeben und heiß werden lassen. Die Zwiebeln in kleine Würfelchen schneiden. Die Sardellenfilets mit einigen klein gewürfelten Zwiebeln klein schneiden oder klein hacken. Das durchgedrehte Hackfleisch gut mit Salz und Pfeffer würzen und mit den ausgedrückten Schrippen, den Eiern, den Zwiebeln und den Sardellenfilets zu einem glatten Teig vermengen. Nun aus dem Klopsteig ca. 16 Klopse a 135 Gramm formen und in das heiße aber nicht mehr kochende Wasser geben. Es darf noch leicht sprudeln und sobald die Klopse in die Höhe steigen und schwimmen nur noch bei leichter Hitze für 25 Minuten ziehen lassen. Wer gerne noch größere Klopse formen will, muss die Klopse etwas länger garen lassen. Wer lieber kleinere Klopse mag, sollte sie nachdem sie hochsteigen 20 Minuten ziehen lassen. Wenn die Klopse fertig gegart sind mit einem Schaumlöffel rausnehmen und das Klopwasser für die Sauce aufbewahren.

Die Zubereitung für die Kapernsauce 6 Portionen (je Portion 2 Klopse a 135 g.)

Die Saucenpfanne mit der Butter erhitzen und sobald die Butter geschmolzen ist das Mehl hinein sieben und jetzt öfters umrühren und sobald die Butter zu steigen beginnt mit der Klopsbrühe nach und nach ablöschen. Zwischendurch das 1 Eigelb mit der Sahne verrühren. Und dann 30 Gramm Kapern mit dem eigenen Saft dazu rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann das EigelbSahne Gemisch dazu rühren und erhitzen bis es etwas dickflüssig ist. Ist es zu dick kann man noch Klopsbrühe dazu geben. Jetzt zurück schalten und bei ganz schwacher Hitze die Klopse dazu geben und mit Zitronensaft abschmecken. Wenn man den Zitronensaft dazu gibt auch die Prise Zucker dazu geben. Man kann den Zitronensaft auch weg lassen. Damit sich keine Haut bildet ab und zu umrühren. Nachdem die Klopse einige Minuten in der Kapernsauce waren kann man die Klopse servieren und anrichten.

Beilagen und Garnitur

Als Beilage gibt es Salzkartoffeln und wer möchte kann als Garnitur saure Gurken oder Senfgurken verwenden.

Für die Kapern Sauce - 2 Portionen (je Portion 2 Klopse a 135 g.)

Zutaten

- 25g Butter
- ca 20g Mehl
- Salz und Pfeffer nach Belieben
- 250 ml Klopsbrühe
- Saft von ¼ Zitrone
- 1 Prise Zucker
- 1 Eigelb
- 30 ml Sahne
- 1 Saucenpfanne

Zubereitung

Die Saucenpfanne mit der Butter erhitzen und sobald die Butter geschmolzen ist das Mehl hinein sieben und jetzt öfters umrühren und sobald die Butter zu steigen beginnt mit der Klopsbrühe nach und nach ablöschen. Zwischendurch das 1 Eigelb mit der Sahne verrühren. Und dann 30 Gramm Kapern mit dem eigenen Saft dazu rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann das EigelbSahne Gemisch dazu rühren und erhitzen bis es etwas dickflüssig ist. Ist es zu dick kann man noch Klopsbrühe dazu geben. Jetzt zurück schalten und bei ganz schwacher Hitze die Klopse dazu geben und mit Zitronensaft abschmecken. Wenn man den Zitronensaft dazu gibt auch die Prise Zucker dazu geben. Man kann den Zitronensaft auch weg lassen. Damit sich keine Haut bildet ab und zu umrühren. Nachdem die Klopse einige Minuten in der Kapernsauce waren kann man die Klopse servieren und anrichten.

<http://www.dirschl-josef.de/backen-und-kochen/kochen/berliner-kapernklopse/index.html>

Die Internetseiten [Backen und Kochen mit Josef](#)

Copyright © by Josef Dirschl, Backen und Kochen mit Josef - dirschl@festseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED