

Liebe Naschkatzen,

heute wird es herzhaft und deftig, wie schon meine Oma es geliebt hat. Ich freue mich sehr, Judiths erster Gastblogger beim Blogevent „[Der Geschmack von Früher – Seelenfutter aus Omas Rezeptbuch](#)“ zu sein und habe das Gericht meiner Kindertage bei Oma mitgebracht: Königsberger Klopse.

Meine Oma Lilly stammte zwar nicht aus Königsberg oder dem Osten, verstand es aber wie kaum eine andere, mich bei jedem Besuch für dieses Soulfood zu begeistern. Und genau das ist es ja, was Judith mit ihrer Aktion wieder wecken möchte: Das Gefühl dieser Kindheit, das gemütliche Essen vergangener Tage, und das kann ich nur unterstützen. Und in diesem Fall gilt: Was gibt es Besseres als Nudeln, eine cremige Sauce und Kapern? Mir fällt da wenig ein.

Da meine Oma ihr Rezept dafür nicht festgehalten hat, habe ich nach Gefühl losgelegt und im Lauf der Zeit eine gute Adaption entwickelt. Und die verrate ich heute.

PS: Ich bin übrigens Isabelle, 25, und blogge vom schönen Bodensee aus auf www.übersee-mädchen.de über Food, Photographie und die schönen Dinge.

OMAS KLASSIKER:

Königsberger Klopse



WWW.UEBERSEE-MAEDCHEN.DE - FOOD & LIFESTYLE

Königsberger Klopse:

Die Zutaten für

500g Hackfleisch, 500g Bandnudeln (am besten kurze), ein Esslöffel Kapern, eine Zwiebel, etwas Mehl, etwas Gemüsebrühe(-npulver), Butter und ein Schuss Sahne.
Zum Würzen etwas Salz, Pfeffer, Paprikapulver, frische Petersilie und etwas scharfer Senf.
Zuerst die Klopse vorbereiten, dafür die Zwiebel klein schneiden und einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die eine Hälfte der Zwiebel in eine Schüssel zum Hackfleisch geben. Mit Salz, Pfeffer, klein geschnittener Petersilie, Paprikapulver und etwas Senf mischen und zu kleinen Klopsen formen. Brühpulver zum Wasser geben und die Hackfleischbällchen darin für 15 Minuten ziehen lassen. Wasser für Nudeln aufsetzen, Nudeln parallel kochen.



WWW.UEBERSEE-MAEDCHEN.DE – FOOD & LIFESTYLE

Den Rest der Zwiebel in einem größeren Topf mit ordentlich Butter anschwitzen. Für die Mehlschwitze die Zwiebel-Butter-Masse mit Mehl bestäuben, verrühren und mit etwas Brühe ablöschen. Ständig rühren, damit nichts anbrennt. Jetzt habt ihr schon eine cremige Masse, die ihr etwas einkochen lasst. Die Kapern etwas kleiner schneiden.
Wenn die Klopse nach 15 Minuten fertig sind, gebt ihr einen Teil der Kochbrühe zur Sauce, ebenso die Klopse selbst. Mit Sahne und Kapern mischen sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn die Sauce jetzt zu dünnflüssig ist, mit etwas zusätzlichem Mehl abbinden. [nurkochen]



Wir essen Königsberger Klopse mit Nudeln, andere setzen auf Kartoffeln. Wer geschmacklich mit meiner Oma am Tisch sitzen möchte, gibt zuerst Nudeln auf den Teller, dann zwei Klopse und anschließend vieeel Sauce. Mit dem ersten Bissen fühlt es sich tatsächlich ein wenig an wie vor 15 Jahren. Was ist euer Oma-Rezept? Ich bin schon gespannt auf die Sammlung, die Judith hier zusammen tragen wird. Und unsere Omis freuen sich bestimmt, wenn wir ihnen ein Denkmal setzen.



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email