



Königsberger Klopse

Duitse gehaktballetjes in een romige witte saus met kappertjes, gepocheerd in bouillon. Een klassieker uit het oude Oost-Pruisen, licht en verfijnd.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 500 gr gemengd gehakt
- 1 oud broodje (geweekt in water)
- 1 ui (fijngesnipperd)
- 1 ei
- 2 ansjovisfilets (fijngehakt)
- 1 liter runderbouillon
- 40 gr boter
- 40 gr bloem
- 3 el kappertjes (uitgelekt)

100 ml room
1 el citroensap
1 eierdooier
1 el fijngehakte peterselie
zout en peper

Bereidingswijze

1. Knijp het geweekte broodje goed uit. Meng het met het gehakt, de helft van de ui, het ei, de ansjovis, zout en peper tot een soepel deeg.
2. Draai met natte handen ongeveer 16 stevige balletjes.
3. Breng de bouillon met de rest van de ui aan de kook en zet het vuur lager tot ze net trilt.
4. Leg de balletjes voorzichtig in de bouillon en pocheer ze 12 tot 15 minuten. Schep ze eruit en houd ze warm. Bewaar de bouillon.
5. Smelt de boter in een pan, roer de bloem erdoor en gaar deze roux 2 minuten zonder te kleuren.
6. Giet er al roerend ongeveer 500 ml van de gezeefde bouillon bij tot een gladde saus ontstaat. Laat 5 minuten zachtjes doorkoken.
7. Roer de room, de kappertjes en het citroensap erdoor. Klop de eierdooier los met een lepel warme saus en roer die er buiten het vuur door om te binden.
8. Leg de balletjes terug in de saus en warm ze zachtjes door zonder te laten koken. Bestrooi met peterselie en serveer met rijst of aardstamppuree.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)