



Königsberger Klopse

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 500 gr gemengd gehakt
- 1 oud broodje (geweekt in water)
- 1 ui (fijngesnipperd, verdeeld in twee porties)
- 1 ei
- 2 ansjovisfilets (fijngehakt)
- zout en peper
- 1 liter runderbouillon
- 40 gr boter
- 40 gr bloem

500 ml gezeefde kookbouillon
3 eetlepels kappertjes (uitgelekt)
100 ml room
1 eetlepel citroensap
1 eierdooier
1 eetlepel fijngehakte peterselie

Bereidingswijze

- 1.** Knijp het geweekte broodje goed uit. Meng het in een kom met het gehakt, de helft van de gesnipperde ui, het ei en de fijngehakte ansjovis. Kruid met zout en peper en meng tot een soepel, samenhangend gehaktmengsel.
- 2.** Vorm met licht bevochtigde handen ongeveer 16 stevige balletjes van gelijke grootte.
- 3.** Breng de runderbouillon met de resterende ui aan de kook in een brede pot. Zet het vuur lager tot de bouillon nauwelijks trilt.
- 4.** Leg de gehaktballetjes voorzichtig in de bouillon en pocheer ze 12 tot 15 minuten op laag vuur. Schep ze daarna uit de pot en houd ze warm onder aluminiumfolie. Zeef de bouillon en bewaar 500 ml voor de saus.
- 5.** Smelt de boter in een steelpan op middelhoog vuur. Roer de bloem erdoor en gaar de roux al roerend gedurende 2 minuten zonder te laten kleuren.
- 6.** Giet er al roerend geleidelijk de 500 ml gezeefde bouillon bij en klop tot een gladde saus. Laat de saus 5 minuten zachtjes doorkoken op laag vuur.
- 7.** Roer de room, de kappertjes en het citroensap door de saus. Klop de eierdooier los in een kommetje en roer er eerst een lepel warme saus door. Voeg dit mengsel buiten het vuur toe aan de saus om te binden. Breng op smaak met zout en peper.
- 8.** Leg de gehaktballetjes terug in de saus en warm ze zachtjes door op laag vuur. Let erop dat de saus niet meer kookt, anders schift de binding. Bestrooi met fijngehakte peterselie en dien onmiddellijk op.

Tip

Zorg dat de bouillon niet meer volledig kookt bij het pocheren van de balletjes, enkel licht trilt. Zo blijven de gehaktballetjes mals en vallen ze niet uit elkaar.

Lekker met

Gekookte rijst of aardappelpuree

Dranktip

Een droge Duitse Riesling of een lichte Pinot Blanc past uitstekend bij de frisse, romige saus.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**