

Rezepte aus dem Memelland / Königsberger Klopse aus GenWiki, dem genealogischen Lexikon zum Mitmachen.

Diese Seite gehört zum [Portal Memelland](#) und wird betreut von der [Familienforschungsgruppe Memelland](#).

Jede ostpreußische Familie hatte ihr eigenes Hausrezept. Hier schieden sich die Geister, und es war ein beliebtes Thema in Kaffeeklatschrunden, denn jede Frau war natürlich von dem Rezept ihrer Mutter überzeugt, weniger von dem ihrer Schwiegermutter. Übrigens konnte sich kaum eine Familie das teure Kalbfleisch leisten, so dass davon auszugehen ist, dass die "richtigen" Klopse aus gemischtem Rind-Schwein-Hackfleisch hergestellt wurden.

Bei diesen Fragen redete man sich die Köpfe heiß:

- Klopse in saurer Flüssigkeit gekocht oder nur in die später gesäuerte Brühe gelegt?
- Mit Salz oder mit Sardellen?
- Kapern in die Fleischmasse eingearbeitet oder lediglich der Soße beigefügt oder gar keine?
- Saurer Schmand oder süße Sahne oder gar keine?
- Essig, Zitrone oder gar Weißwein?
- Brötchen oder süße Semmel oder gar Croissant?
- Mit Piment, Lorbeer, Zucker oder nicht?

Nördliches Ostpreußen

Königsberger Klopse

(Quelle: Rigasches Kochbuch: Riga, Kymmell 1880, Nachdruck Hinstorff Verlag Rostock 1995, S.66)

Man hackt 1 Pfd. Rindfleisch und 1/4 Pfd. Schweinefleisch recht klein, legt dazu 1 feingehackte Zwiebel, 1/4 Pfd. feingehackte Sardellen, 1 in Milch aufgeweichtes und 1 geriebenes Franzbrot, etwas gestoßenen Pfeffer und englisches Gewürz und formt aus dieser Masse runde Klöße.

Nun werden 3/4 Pfd. Butter und 2 Eßlöffel Weizenmehl in einer Kasserole bräunlich geschmort, dann etwas gestoßener Pfeffer und englisches Gewürz, 1/4 Pfd. feingehackte Sardellen, 1 gehackte Zwiebel, 1 Eßlöffel Essig, 2 Eßlöffel Wein, 1 Eßlöffel französischer Senf, 1 Eßlöffel Kapern und Zucker nach Geschmack hinzugethan.

Darauf legt man die Klöße hinein und läßt sie verdeckt 1/2 Stunde langsam kochen.

Anmerkungen:

- 1 Pfd. = 1 Pfund = 1/2 kg = 500 g
- Franzbrot = Croissant oder Plundergebäck

- Englisches Gewürz = Piment
- Bei einer Garzeit von 1/2 Stunde ist davon auszugehen, dass die Klopse (anders als in den Königsberger Rezepten) etwas kleiner als Tennisbälle geformt sind.

Ostpreußen

Saure Klopse (Königsberger Klopse)

Für 8-10 Personen (Quelle: Doennig, E. und M.: Kochbuch, Gräfe und Unzer Königsberg 1938, Marburg 1950, S. 169)

- 250 g gehacktes Schweinefleisch
- 250 g gehacktes Rindfleisch
- 1/8 l Wasser
- 70-80 g geriebene Semmel
- 1 Ei
- 2 gestr. Teel. Salz
- 1 Eßl geschmolzene Butter
- wenig geriebene Zwiebel

Zur Soße:

- 3/4 l Wasser
- Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zwiebel in Scheiben
- 3 Eßl- gerieb. Semmel
- 1 Eigelb
- Zucker
- 1 Zitrone oder Essig

Fleisch, Wasser, geriebene Semmel, die geschmolzene Butter, Salz und geriebene Zwiebel werden gut gurchgearbeitet. Ein Klops wird zur Probe gemacht. Man kocht das Wasser mit Zwiebel, Salz, Lorbeerblatt gut durch. Hat man das Fleisch selbst feingemacht, kocht man die Abgänge mit. Es werden 16-18 Klopse rund geformt, in der kochenden Brühe in 10 Minuten gar gekocht, mit einem Schaumlöffel herausgenommen, die geriebene Semmel an die Soße geschüttet und gut verkocht.

Ist die Soße nicht bündig genug, kann man etwas Kartoffelmehl anrühren, mit Zucker, Salz, Zitronensaft oder Essig abschmecken. In der fertigen Soße läßt man die Klopse aufkochen schmeckt sie noch einmal ab, gibt das mit Wasser verrührte Eigelb durch ein Sieb dazu, läßt dann nicht mehr aufkochen, damit das Eigelb nicht gerinnt.

Nach Geschmack kann der Zucker fortbleiben. Man kann auch Kapern und Perlzwiebeln in die Soße geben. Zur Soße kann auch eine weiße Mehlschwitze von 40 g = 2 Eßl. Butter und 60 g = 3 Eßl. Mehl bereitet und nach Belieben etwas saure Sahne dazugegeben werden.

Handschriftliche Anmerkung der Hausfrau am Buchrand: "*ein Rezept z. Ärgern! Kapern, Sardellen*"

Feine saure Klopse

Für 6-8 Personen (Quelle: Doennig, E. und M.: Kochbuch, Gräfe und Unzer Königsberg 1938, Marburg 1950, S. 170)

- 250 g gehacktes Schweinefleisch
- 250 g gehacktes Kalbfleisch
- 2 kleine Semmeln
- 2 Eigelb
- Salz
- 1 Eßl. geschmolzene Butter
- wenig geriebene Zwiebel

Zur Soße:

- etwa 3/4 l Fleischbrühe
- 40 g = 2 Eßl. Butter
- 60 g = 3 Eßl. Mehl
- Saft einer halben Zitrone
- 1 Eigelb
- 2 Eßl. Weißwein
- 2 Eßl. süße Sahne

Man weicht die abgeschälten Semmeln in kaltem Wasser ein, drückt sie gut aus. Die Semmeln, die feingehackt in butter geschwitzte Zwiebel, das Eigelb nimmt man zu dem Fleisch, arbeitet es gut durch, schmeckt mit Salz ab. Aus dieser Masse formt man 16-20 runde Klopse, legt sie in die kochende Brühe und kocht sie in 10 Minuten gar.

Hat man Knochen und Fleischrest, kocht man dieselben mit Suppengemüse aus, gießt die Brühe durch ein Sieb, oder man löst 1-2 Fleischbrühwürfel auf, kocht darin die Klopse, hebt sie mit einem Schaumlöffel heraus.

Man bereitet von Butter und Mehl eine weiße Mehlschwitze, füllt etwa 1 l Brühe auf, gibt Sahne und Weißwein dazu, schmeckt mit Zitronensaft ab. Die Klopse legt man wieder in die Soße, läßt sie einmal aufkochen und schmeckt nochmals ab, gibt das mit Wasser verrührte Eigelb durch ein Sieb dazu, läßt nicht mehr kochen.

Königsberger Klopse

(Quelle: Frauenreferat der Landsmannschaft Ostpreußen, Parkallee 86, 20144 Hamburg)

Zutaten für 16 Klopse:

- 250 g Schweinehack
- 250 g Beefsteakhack (Tatar)
- 2 Brötchen
- 1 Ei, Pfeffer, Salz

- Schale einer ungespritzten Zitrone
- 2 gehackte Zwiebeln

Zutaten für den Sud:

- etwa 1/2 l Wasser
- 500 g Markknochen
- 1 Zwiebel, Salz
- 5 Pfefferkörner
- 3 Gewürzkörner (Piment)
- 1 Lorbeerblatt

Zutaten für die Soße:

- 2 Eßl. Butter
- 2 Eßl. Mehl
- 60 g Kapern, Zitronensaft
- 1/8 l saure Sahne
- 1 Glas Weißwein
- 1 Prise Zucker, 2 Eigelb, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Das Hack mit eingeweichten und ausgedrückten Brötchen, Ei, Salz und Pfeffer, der kleingehackten Petersilie, etwas Zitronenschale und den in der Butter glasig gebratenen Zwiebeln herzhaft abschmecken und mit nassen Händen kneten, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Aus dem Teig formt man 16 Kugeln, die dann in den Sud kommen.

Aus dem Wasser, den Knochen, einer Zwiebel, Salz und den Gewürzen einen herzhaften Sud kochen. Anschließend durchsieben und etwas weiterkochen lassen. Die Klopse in den leicht kochenden Sud legen und in etwa 10 Minuten garen, danach herausnehmen.

Aus Butter und Mehl eine helle Schwitze bereiten und mit 3/8 l Klopssud ablöschen. Dann die Kapern mit der Flüssigkeit hineingeben. Mit Zitronensaft, Sahne, Weißwein, Zucker, Pfeffer und Salz süßsauer abschmecken. Die Soße mit dem Eigelb legieren. Zum Schluss legt man die Klopse hinein und lässt sie noch etwa 10 Minuten in der Soße langsam durchziehen, aber nicht durchkochen!

Königsberger Klopse werden zu Salzkartoffeln und einem Salat aus roter Beete gereicht.

Königsberger Klopse

(Quelle: Ruff, Carola: Ostpreußen Kochbüchlein, BuchVerlag für die Frau, Leipzig 1999, S.77)

- 500 g Gehacktes
- 2 eingeweichte Brötchen
- 1 Ei, Salz, Pfeffer, Zucker
- 1/2 Bund Petersilie
- evtl. 1 gehacktes Sardellenfilet oder Salzhering
- 2 gewürfelte Zwiebeln

- 1 l Brühe, 1 Zwiebel
- Lorbeerblatt, Piment- und Pfefferkörner
- Kapern
- 1 Teel. Zitrone
- Schmand

Gehacktes mit ausgedrückten Brötchen und Gewürzen vermengen und Klopse formen. Brühe mit Gewürzen und der Zwiebel kochen. Die Klopse 10-15 Minuten darin ziehen lassen, dann herausnehmen. Aus Mehl, Butter und $\frac{3}{8}$ l Brühe eine helle Soße zubereiten. Mit den restlichen Zutaten binden und die Klopse noch 20 Minuten in der Soße ziehen lassen.