Artikel vom 07.01.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 22:03 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/koenigsberger-klopse-2

Königsberger Klopse



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (für 4 Personen):

Klopse:

3 Naturtofu

1 Räuchertofu

3 rote Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

2 EL Senf

20 g Kapern

klein gehackt

½ Hand voll frischer, kleingehackter Petersilie

15 EL Paniermehl

3 EL Sojasauce

Pfeffer

Brühe:

4 l Wasser

2 gehäufte EL Gemüsebrühpulver

5 Nelken

5 Pimentkörner

3 Lorbeerblätter

Sauce

2 EL Butter

200 ml Sahne

1 EL Mehl

4 EL Kapernflüssigkeit

Pfeffer

40 g Kapern

400 ml Wasser

1 EL Gemüsebrühpulver

2 EL No-Fish-Sauce

Außerdem: 1 kg festkochende Kartoffeln.

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und mit etwas Salz garkochen. Den Naturtofu und den Räuchertofu zusammen mit den roten Zwiebeln und den beiden Knoblauchzehen in eine Küchenmaschine geben und zu einer geschmeidigen Masse pürieren. Dabei darauf achten, dass die Masse nicht zu fein wird. Die Mischung in eine große Schüssel geben und den Senf, die Kapern sowie die gehackte Petersilie hinzufügen und alles miteinander vermischen. Nach und nach das Paniermehl dazugeben und dabei immer wieder die Konsistenz überprüfen. Wichtig ist, dass die Masse nicht so feucht, aber auch nicht zu trocken ist. Parallel die Kartoffeln schälen und kochen. Für die Brühe das Wasser zusammen mit dem Gemüsebrühpulver, den Nelken, Pimentkörnern, den Lorbeerblättern in einem großen Topf zum Kochen bringen. Nun aus der Klopsmasse mittelgroße Klopse formen. Bei der Menge reicht es für circa 16 bis 17 Stück.

Wenn die Brühe kocht, diese auf mittlere Stufe herunterstellen und die Klopse nach und nach in die Brühe geben. Die Klopse circa 7 Minuten ziehen lassen, dann herausnehmen, in eine Schüssel legen und dabei darauf achten, dass sie nicht übereinandergelegt werden. In der Zwischenzeit kann die Sauce vorbereitet werden. Hierfür mit einer Mehlschwitze starten: die Butter schmelzen lassen und das Mehl unterrühren. Beides kurz anrösten, bevor die Mischung mit Wasser und Gemüsebrühpulver abgelöscht wird. Im Anschluss die Sahne, die Kapern samt Flüssigkeit hinzufügen und mit der No-Fish-Sauce und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren die Kartoffeln zusammen mit den Klopsen auf einen Teller gegeben und wahlweise die Sauce über die Klopse und die Kartoffeln geben.

Leonie Jaxy