

Mare Rezepte: Aus Captain Cooks Kombüse

## Königsberger Klopse

von Hans-Helge Ott

Deutsche, die als Touristen entdeckt haben, dass ihre eigentliche Heimat der Süden ist, besonders Italien, die haben – zurück im kühlen Deutschland – nichts Eiligeres zu tun, als sich vor den düsteren Novemberwolken zum Italiener an der Ecke zu flüchten. Da gibt es die guten Dinge, die nach Sonne schmecken, nach "dolce far niente", nach dieser unglaublichen Lässigkeit, die Italienern die Fähigkeit verleiht, trotz Mafia und Berlusconi nicht zu verzweifeln. Da möchten die grippegeplagten Nordländer doch am liebsten als Kinder in den großen Topf mit Spaghettisoße gefallen sein – aber nein, sie müssen sich alle paar Wochen wieder den Zaubertrank verabreichen, der sie zu Italienern im Geiste macht.

Aber jetzt mal anders herum: Emigranten, die ihre Heimat verlassen mussten, und zwar nicht weil sie das Wetter nicht leiden konnten oder die spießige Atmosphäre, sondern weil sie nicht verhungern, ins Gefängnis geworfen oder umgebracht werden wollten, oder auch nur, weil sie eine bessere Zukunft erstrebten, die sehnen sich nach ihrem Land zurück und nach dem Essen, das sie von zuhause kennen. Und sie haben natürlich ihre Rezepte dabei und besorgen sich die Zutaten, die sie dafür brauchen. Und auf diese Weise haben wir heute überhaupt erst ein kulinarisches Angebot, wie es vor 50 Jahren noch gar nicht denkbar war. Essen ist ein Stück Heimat, und zwar eins, das man mitnehmen kann.

Nun kannte man die klassischen "Königsberger Klopse" zwar schon um die vorletzte Jahrhundertwende herum auch im restlichen Deutschland, den ostpreußischen Flüchtlingen am Ende des Zweiten Weltkriegs werden sie trotzdem in schweren Zeiten ein Stück Heimat bedeutet haben. Wer weiß, wie viele Familienrezepte für diese leckeren Fleischbällchen in weißer Soße damals mit über das zugefrorene Haff geschleppt worden sind? Mittlerweile sind sie das in ganz Deutschland bekannteste Regionalgericht. Das wurde in einer Umfrage des Forsa-Instituts festgestellt. Und Sie sagen, Sie können sie noch nicht kochen? Das wird jetzt umgehend geändert!

Sie machen einen Frikadellenteig. Sie wissen ja, Hackfleisch, altes Brötchen, angefeuchtet und ausgedrückt, Ei und Gewürze. Würzen Sie zusätzlich mit etwas abgeriebener Zitronenschale! Früher mal, im Original, bestand der Teig aus Kalbfleisch und gehackten Sardellen, aber heute nimmt man wohl allgemein Rind- und Schweinehack gemischt. Dann formen Sie daraus nicht zu große Bällchen, die Sie nicht flachdrücken, sondern rund lassen. Jetzt werden sie in Fleisch- oder Gemüsebrühe, die eben noch gekocht hat, 20 Minuten lang gar geköchelt. Nicht mehr kochen! Nebenbei machen Sie eine Mehlschwitze, die Sie mit etwas Sahne, Senf und ordentlich Kapern verfeinern. Die fertigen Klopse legen Sie noch ein bisschen in die Soße und lassen sie ein paar Minuten ziehen, bis die Salzkartoffeln oder der Reis fertig sind. Dazu nimmt man traditionell eingelegte Rote Bete.

So, nun wissen Sie auch, wie man Königsberger Klopse macht. Gerade noch rechtzeitig, bevor die nächste Umfrage feststellt, dass das bekannteste deutsche Regionalgericht Pizza oder Döner heißt!