

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat

 happy-mahlzeit.com/2021/09/13/königsberger-klopse-mit-salzkartoffeln-und-rote-bete-salat

Zutaten für 2 Personen

Für die Königsberger Klopse:

- 300 g gemischtes Hackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g eingelegte Kapern
- 1 altbackenes Brötchen
- 1 Ei
- 200 g Butter
- 50 g Mehl
- 150 ml Rinderfond
- 1 TL Essig-Essenz
- 4 Stängel Liebstöckel
- Muskatnuss
- Kümmelsamen
- Zucker
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Salzkartoffeln:

- 400 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 TL Butter
- Salz

Für den Salat:

- 2 Knollen Rote Bete
- 1 säuerlicher Apfel
- ½ Zitrone
- 10 Walnusskerne
- 150 g Naturjoghurt
- 1 EL flüssiger Blütenhonig
- Kümmelsamen
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

5 Stängel krause Petersilie

Zubereitung:

Für die Kartoffeln gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, vierteln und in gesalzenem Wasser garen. Dann abschütten und mit Butter vermengen.

Für die Königsberger Klopse ein altbackenes Brötchen in Wasser einweichen.

Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Muskatnuss abschmecken. Brötchen ausdrücken und mit Zwiebeln, Knoblauch, Liebstöckel und Ei unter das Hackfleisch mengen. Aus der Masse Klopse formen. In einem Topf Rinderfond erhitzen. Klopse im Fond ca. 15 – 20 Minuten simmern lassen. Nach Ende der Garzeit mit einer Schaumkelle aus dem Fond heben und warm stellen.

Für die Sauce Butter in einer Pfanne zerlassen, Mehl hinzufügen, anschwitzen und beides zum Andicken unter den Rinderfond rühren. Kapern samt Flüssigkeit zur Sauce geben und mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Klopse wieder in die Sauce geben und leicht erwärmen.

Für den Salat Rote Bete schälen, vierteln und reiben. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls reiben. Zitrone auspressen und Saft mit Joghurt, Honig, Rote Bete und Apfel vermengen. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Walnüsse in einem Plastikbeutel zerkleinern und vor dem Servieren als Garnitur über den Salat streuen.

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat auf Tellern anrichten, mit fein gehackter Petersilie garnieren und servieren.

Rezept: Roland Buttgerit

Quelle: Die Küchenschlacht vom 26. September 2016

Episode: Leibgerichte