

Königsberger Klopse mit Kartoffeln, Tomatensalat

Für 4 Personen:

Für die Klopse:

1 altbackenes Brötchen	Milch	2 EL Kapern
3 Schalotten	5 Sardellenfilets	1 kg Rinderhack
2 Eier	2 EL Paniermehl	1 EL getrock. Thymian
Salz, Pfeffer		

Für die Soße:

1.5 l Gemüsebrühe	2 große Zwiebeln	3 Lorbeerblätter
Weißwein-Essig	200 ml Sahne	3 EL Kapern
Salz, Pfeffer	Zitronensaft	50 g Butter
50 g Mehl		

Für den Tomatensalat:

5 Tomaten	3 Frühlingszwiebeln	Salz, Pfeffer
1 TL Zucker	2 EL Olivenöl	1 EL Himbeer-Essig
1 EL weißer Balsamico		

Für die Klopse:

Das altbackene Brötchen in Stücke teilen und in Milch einweichen.

Anschließend gut auspressen. Petersilie, Schalotten, Sardellenfilets und Kapern fein hacken. Das Rinderhack in eine Schüssel geben und mit den anderen Zutaten gut vermengen. Die Hände leicht anfeuchten und aus der Hackmasse Klopse formen.

Für die Soße:

Zwiebeln schälen und in Lamellen teilen. Brühe erhitzen und mit Lorbeerblättern und Essig zum Kochen bringen. Klopse und Zwiebeln in die Brühe geben und 20 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen.

Die Klopse aus der Brühe nehmen. Sahne und Kapern hineingeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mehl und weiche Butter verkneten und die Soße damit binden. Dazu die Mehlbutter in kleinen Portionen nach und nach zur Soße geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Anschließend die Klopse zurück in die Soße legen und wieder erwärmen.

Für den Tomatensalat:

Tomaten und Frühlingszwiebeln putzen und in Streifen schneiden. Mit Salz, Zucker, Pfeffer, Öl und den Essigsorten würzen.

Beilage, Servieren:

Pro Portion etwa 3-4 mittelgroße Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Wasser abgießen und die Kartoffeln mit gehackter Petersilie bestreuen.

Königsberger Klopse mit viel Soße und den Petersilienkartoffeln servieren. Dazu den Tomatensalat reichen.

Rainer Sass am 27. August 2025