

# Königsberger Klopse mit Basmatireis, Rote-Bete-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Königsberger Klopse:**

250 g Rinderhack	150 g Schweinehack	1 kleines, altbackenes Brötchen
100 g Kapern, eingelegt	1 Zitrone	1 große Speisezwiebel
1 Ei	1 EL Margarine	500 ml Rinderfond
2 EL Weißwein-Essig	1 getrocknetes Lorbeerblatt	1 EL Mehl
Sahne	Zucker	Salz, Pfeffer

**Für den Rote-Bete-Salat:**

1 große rohe rote Bete	1 kleiner Apfel	1 EL Schmand
1 EL Apfelessig	1 EL Walnussöl	Honig, Salz, Pfeffer

**Für den Reis:**

200 g Basmatireis	Salz
-------------------	------

**Für die Garnitur:**

1 Bund Petersilie

Für die Klopse ein Liter Salzwasser mit Rinderfond, einem Schuss Essig, etwas Zucker und Lorbeerblatt vermengen und aufkochen.

Brötchen separat in warmem Wasser einweichen. Zwiebel abziehen und klein würfeln. Danach Brötchen auswringen und mit Ei, Zwiebelwürfeln und etwas Salz und Pfeffer gut vermengen. Hack zugeben und alles verkneten. Mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen und in den aufgekochten Rinderfond geben. Hitze reduzieren und weiter köcheln lassen. Etwas Sud entnehmen, beiseite stellen und abkühlen lassen.

Für die Sauce Margarine in einem Topf erhitzen und mit Mehl vermengen, so dass eine Mehlschwitze entsteht. Unter ständigem Rühren mit dem abgekühlten Sud ablöschen. Kapern mit Flüssigkeit hinzugeben. Zitrone halbieren und auspressen. Sauce mit Zitronensaft und Sahne abschmecken.

Für den Rote-Bete-Salat rohe Rote Bete und Apfel schälen, würfeln und vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Apfelessig und Walnussöl beträufeln. Salat zum Schluss mit etwas Honig und saurer Sahne abschmecken.

Salzwasser zum Kochen bringen und Reis darin garen. Zum Schluss Klopse aus dem Sud nehmen.

Königsberger Klopse mit Basmatireis und Rote-Bete-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Regine Wroblewski am 22. August 2016