

Saure Klopse mit Salzkartoffeln und Rotkohl-Salat

Für zwei Personen

Für die sauren Klopse:

300 g gemischtes Hackfleisch	$\frac{1}{2}$ Brötchen vom Vortag	1 Ei
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Lorbeerblatt	5 Pimentkörner
5 EL Weinessig	1 Prise Zucker	1 Prise edelsüßes Paprikapulver
Speisestärke	Mehl	Salz, Pfeffer

Für die Salzkartoffeln:

500 g mehligk. Kartoffeln	Salz
---------------------------	------

Für den Rotkohl:

$\frac{1}{2}$ kleiner Rotkohl	$\frac{1}{2}$ Mango	6 Himbeeren
1 kleine Zwiebel	4 EL Himbeeressig	1 Prise Zucker
1 TL Preiselbeeren	Salz	Pfeffer

Für die sauren Klopse:

Das Hackfleisch mit dem Ei, und dem halben eingeweichten Brötchen vermengen. Zwiebel abziehen, hacken und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Einen Topf mit Salzwasser, Lorbeerblatt und Pimentkörnern zum Kochen bringen. Mittelgroße Klöße aus dem Hackfleisch formen und in Mehl wälzen. In das Salzwasser geben und garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Klopse mit einem Schaumlöffel herausnehmen und warmstellen. Den Essig hinzufügen. Mit etwas kaltem Wasser die Speisestärke anrühren und mit in den Topf geben, damit eine sämige Sauce entsteht. Mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und die Klopse in die Sauce geben.

Für die Salzkartoffeln:

Kartoffeln schälen und in kaltem Salzwasser aufsetzen. 20 Minuten kochen, abgießen und trocknen.

Für den Rotkohl:

Rotkohl fein raspeln. Zwiebel abziehen und kleinschneiden und zusammen mit dem Rotkohl einige Minuten durchkneten. Himbeeressig, Zucker, Mango, Himbeeren und Preiselbeeren in ein hohes Gefäß geben und zu einem Dressing mixen. Alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Heike Prang am 11. Juni 2019