

Omas Klopse mit Speckbohnen, Salzkartoffeln, Braten-Soße

Für zwei Personen

Für die Klopse:

500 g Schweine-Mett	1 Brötchen	1 große Zwiebel
1 Ei	1 EL mittelscharfer Senf	Semmelbrösel, nach Bedarf
Butter	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Bohnen:

300 g Prinzessbohnen	Bauchschinken	Salz, Pfeffer
----------------------	---------------	---------------

Für die Salzkartoffeln:

8 Drillingskartoffeln	½ Bund glatte Petersilie	1 EL Butter
Salz		

Für die Sauce:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	500 ml Gemüsesfond
500 ml Rinderfond	200 ml Rotwein	1 Flocke Butter
Öl	1 Lorbeerblatt	Piment
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Klopse:

Das Brötchen in warmem Wasser einweichen, ausdrückrücken und mit Hackepeter Schwein, Zwiebelwürfeln, Ei, Senf, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer vermengen. Masse zu runden Klopsen formen und in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl und Butter bei mittlerer Hitze braten.

Für die Bohnen:

Prinzessbohnen in Salzwasser ankochen, Speck in dünne Steifen schneiden und in einer Pfanne auslassen. Bohnen abtropfen lassen und zu Speck hinzugeben, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Salzkartoffeln:

Kartoffeln schälen und in einem Wasserbad mit ausreichend Salz kochen, abtropfen lassen und in einer Pfanne mit Butter schwenken. Mit gehackter Petersilie garnieren.

Für die Sauce:

Schalotten und Knoblauch abziehen, feinschneiden, in Öl anbraten, mit Rotwein und Fond ablöschen und auffüllen. Lorbeerblätter und Piment hinzugeben und reduzieren lassen, mit einer Flocke Butter abbinden. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lara Maria Klewin am 26. Oktober 2021