

# Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Rote-Bete

## Für zwei Personen

### Für die Klopse:

500 g gem. Hackfleisch	1 Brötchen	1 Zwiebel
1 Ei	Milch	1 EL Kapern
3 Zweige Petersilie	Öl	Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

1 Zwiebel	60 g Butter	Sahne
500 ml Rinderfond	1 EL Essigessenz	1 EL Kapern, mit Kapernwasser
1 Lorbeerblatt	60 g Mehl	

### Für die Kartoffeln:

300 g Belana-Kartoffeln	Salz
-------------------------	------

### Für die Beilage:

200 g vorgekochte Rote Bete	3 EL weißer Balsamicoessig	2 Zweige Petersilie
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

½ Bund krause Petersilie

Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit Öl andünsten. Brötchen mit einer Reibe grob raspeln und in Milch einweichen. Nach einigen Minuten das Brötchen gut ausdrücken und zu der Hackfleischmasse geben. Kapern hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls hacken. Ei, Kapern, Petersilie und die angezündete Zwiebel zum Hackfleisch hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, gut vermengen und mit der Hand in kleine Klopse formen.

### Für die Sauce:

Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Rinderfond mit Essig, dem Lorbeerblatt und Zwiebeln in einem Topf zum Kochen bringen und die Klopse hineingeben. Je nach Größe der Klopse 15-20 Minuten gar ziehen lassen. Klopse herausnehmen und den Sud durchsieben.

Butter in einem Topf erhitzen, nach und nach das Mehl hinzugeben und goldgelb anschwitzen. Sud nach und nach unter Rühren hinzugeben und Kapern mit Kapernwasser zur Sauce geben. Leicht aufkochen lassen.

Anschließend die Klopse vorsichtig in die Sauce geben und nachziehen lassen. Mit Sahne abschmecken.

### Für die Kartoffeln:

Kartoffeln waschen, schälen und halbieren. Anschließend in einem Topf mit Salzwasser bedecken und aufkochen lassen. Kartoffeln garen.

### Für die Beilage:

Rote Bete in Scheiben hobeln. Essig und Olivenöl drüberggeben. Salzen und pfeffern. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und über die Rote Bete geben.

### Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und als Garnitur verwenden.

Leon Schulz am 05. September 2022