

Königsberger Klopse, Salzkartoffeln, Rote-Bete-Salat

Für zwei Personen

Für die Klopse:

150 g Rinderhackfleisch	100 g Schweinehackfleisch	1 Markknochen, Rind
1 kl. Sellerieknolle	6 Sardellen	25 g Kapern
1 kleine Zwiebel	1 altback. Brötchen	1 Ei
100 ml Milch	600 ml Rinderfond	Öl
8 Zweige Petersilie	1 Lorbeerblatt	1 TL Piment
1 TL Nelken	1 Msp. gemahl. Nelken	1 TL Pfefferkörner
Zucker	Muskatnuss	Salz
weißer Pfeffer		

Für die Sauce:

1 Kartoffel	1 weiße Zwiebel	25 g Kapern
1 Zitrone, Abrieb, Saft	150 g Schmand	50 g Butter
Fleischfond, von oben	200 ml trockener Weißwein	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
Mehl	Salz	Pfeffer

Für die Fertigstellung:

150 ml Sahne

Für die Kartoffeln:

5 m.-große, festk. Kartoffeln 100 g Butter

Für den Salat:

2 vorgek. Rote-Bete-Knollen	1 frische Rote-Bete-Knolle	1 kleine Zwiebel
1 Boskop-Apfel	1 Zitrone, Saft	2 EL Balsamicoessig
1 EL mittelscharf Senf	3 EL Rapsöl	Salz, weißer Pfeffer

Für die Klopse:

Das Brötchen in Milch einweichen. Den Fond mit Wasser zum Kochen bringen. Markknochen dazugeben. Sellerie schälen, in Stücke schneiden und ebenfalls dazugeben. Pfefferkörner, Nelken und Piment in ein Gewürzsäckchen geben und zusammen mit dem Lorbeerblatt in den Topf geben.

Zwiebel abziehen, klein hacken und in heißem Öl glasig dünsten.

Rinder- und Schweinehackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebel, Kapern und Sardellen zum Hackfleisch geben. Ei trennen, Eigelb zufügen und dann die Hackfleischmasse gut kneten. Mit gemahlener Nelke, Zucker, Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hacken und zu der Fleischmasse geben. Eingeweichtes Brötchen ausdrücken und ebenfalls dazugeben. Erneut gut verkneten.

Aus der Masse mittelgroße Klopse formen und diese vorsichtig in kochendes Wasser geben. Temperatur herunterstellen und Klopse 12-15 Minuten sieden lassen.

Für die Sauce:

Schnittlauch fein hacken. Zwiebel abziehen, klein hacken und in Butter anbraten. Mit etwas Mehl bestäuben. Mit Weißwein ablöschen. Den zuvor gekochten Fond vorsichtig dazugeben, sowie Kapern, Zitronensaft und -abrieb, sowie den kleingehackten Schnittlauch dazugeben und abschmecken. 1 EL von der Kartoffel reiben. Je nach Bedarf noch etwas von der geriebenen Kartoffel dazugeben. Zuletzt Schmand unterrühren und mit Salz und

Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Die abgetropften Klopse in die Sauce legen und durchziehen lassen.

Abschließend die Sahne zur Sauce geben.

Für die Kartoffeln:

Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, je nach Größe halbieren und in Wasser garen. Nach 20 Minuten die Kartoffeln abgießen und 1 Bund Petersilie wieder auf den Herd stellen. Butter hinzugeben. Petersilie hacken und am Ende über die Kartoffeln geben.

Für den Salat:

Gekochte Rote Bete in dünne Scheiben hobeln. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Balsamicoessig hinzugeben. Apfel vierteln, vom Kerngehäuse befreien und als dünne Scheiben zur Roten Bete hobeln.

Rohe Rote Bete schälen und in den Salat raspeln. Zwiebel abziehen, fein hacken und unterheben. Bei Bedarf erneut mit Salz und Pfeffer würzen.

Abschließend Öl hinzugeben und vorsichtig unterheben.

Zitronensaft, Balsamicoessig, Senf, Öl, Salz und Pfeffer verrühren und vor dem Servieren mit dem Salat vermengen.

Gottfried Schmitz am 11. November 2025