

# Königsberger Klopse mit Petersilien-Kartoffeln

## Für 2 Personen

500 g Hackfleisch, halb und halb	200 g Kartoffeln, fest	1 Ei
1 Brötchen, vom Vortag	2 TL Senf, mittelscharf, fein	1 Zwiebel
400 ml Gemüsefond	3 EL Butter	200 ml Sahne
1 EL Kapern, aus dem Glas	1 EL Mehl	1 Bund Petersilie, glatt
Zitronensaft	Salz	Pfeffer, schwarz

Das Brötchen in Wasser einweichen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit dem Brötchen, dem Senf, einem Ei und dem Hackfleisch gut vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Topf mit dem Gemüsefond aufsetzen, das Hackfleisch zu kleinen Klößen formen und in dem Fond für zehn Minuten garen lassen. Währenddessen einen Esslöffel Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl einrühren, bis es leicht goldbraun wird. Die Sahne und die Kapern dazu geben und das Ganze mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Klopse in die Soße geben. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Kartoffeln abseihen, mit der Butter mischen und mit der Petersilie bestreuen. Die Königsberger Klopse mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten.

Dominik Karl am 22. Februar 2010