

Königsberger Klopse mit Schwarzwurzel-Gemüse

Für 2 Personen

250 g gemischtes Hackfleisch	250 g festk. Kartoffeln	400 g Schwarzwurzeln
1 Zwiebel	50 g Kapern	1 Zitrone
1 Ei	1 Scheibe Toastbrot	100 g Mehl
3 EL Butter	200 ml Rinderfond	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Toastbrot zerbröseln. Beides mit dem Hackfleisch vermischen. Das Ei untermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse kleine Bällchen formen und in Salzwasser gar kochen. Die Schwarzwurzeln schälen und in circa vier Zentimeter lange Stücke schneiden. Anschließend in Salzwasser gar kochen. Die Butter mit dem Mehl, dem Rinderfond eine Soße herstellen. Die Zitrone auspressen und den Saft zugeben. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und bei Bedarf noch Wasser hinzugeben. Die Kapern und die Schwarzwurzeln beifügen. Die Kartoffeln abgießen, nochmals salzen und auf Tellern anrichten. Die Soße großzügig über die Kartoffeln gießen und die Klöpschen mit auf die Teller geben und servieren.

Heribert von Nieding am 23. August 2010