

Königsberger Klopse mit Kartoffel-Brei

Für zwei Personen

500 g Rinderhack	1 Ei	50 g Mehl
1 altbackenes Brötchen	220 g altbackenes Weißbrot	5 vorw. festk. Kartoffeln
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Zwiebel, groß	1 EL Kapern
200 g Butter	375 ml Fleischbrühe	450 ml Milch
4 EL Sonnenblumenöl	Essig, Zucker	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser gar kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Brötchen in etwas lauwarmem Wasser einweichen und gut ausdrücken, danach mit dem Ei, einer Prise Salz und Pfeffer und zwei Esslöffeln Öl zum Hackfleisch geben. Alles gut vermengen, danach aus der Masse Klopse formen. In einem Topf die Brühe aufkochen. Die Klopse hineingeben und garziehen lassen. Sobald die Klopse gar sind, herausnehmen und beiseite legen, die Brühe dabei aufbewahren. 50 Gramm Butter in einem großen Topf zerlassen und das Mehl langsam dazugeben. Unter stetigem Umrühren leicht bräunen lassen, schließlich nacheinander 200 Milliliter der Brühe und 250 Milliliter Milch angießen. Dabei weiterrühren, bis eine schöne Mehlschwitze entstanden ist (bei Bedarf mehr Milch oder Mehl unterrühren). Nun die Sauce mit Essig und Zucker sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Kapern mit eigener Flüssigkeit dazugeben. Sobald alles schwach köchelt, die Klopse in die Sauce legen. Die Frühlingszwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden und in einem Esslöffel Öl anschwitzen. Das Weißbrot würfeln und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Öl kross braten. Nun die Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen und mit der restlichen Milch und Butter sowie Salz und Pfeffer verfeinern. Zuletzt die angeschwitzten Frühlingszwiebeln und die Croûtons unterheben. Die Königsberger Klopse zusammen mit dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten.

Matthias Morzuch am 11. September 2013