

# Königsberger Klopse mit Butter-Kartöffelchen

**Für vier Portionen**

**Für die Kartoffelchen:**

500 g kleine Kartoffeln      30 g Butter      2 EL gehackte Petersilie

**Für die Klopse:**

1 Zwiebel      1 Knoblauchzehe      1 altbackenes Brötchen

100 ml Milch      500 g gem. Hackfleisch      1 TL Senf

1 Ei      1/2 TL Paprikapulver edelsüß      Salz, Cayennepfeffer

**Für die Sauce:**

1 Zwiebel      20 g Butter      1 EL Mehl

500 ml Fleischbrühe      150 ml Sahne      1 kleines Glas Kapern

4 Stiele Dill      Salz, Cayennepfeffer

Zunächst die Kartoffeln waschen, schälen und knapp mit Wasser bedeckt weich garen. Anschließend abgießen und kurz ausdampfen lassen. 30 Gramm Butter und gehackte Petersilie unterschwenken. Für die Hackbällchen die Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken. Brötchen grob würfeln und in der Milch einweichen. Hackfleisch mit Zwiebel, Knoblauch, eingeweichtem Brötchen, Ei, Senf, Paprikapulver in eine Schüssel geben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen. Aus der Masse acht Bällchen formen und auf einen Teller geben. Für die Sauce die Zwiebel schälen und klein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Mehl zugeben und unterrühren. Ohne Farbe anschwitzen. Nach und nach die Brühe angießen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Hackbällchen in die Sauce geben und unter leichtem Köcheln 10 bis 15 Minuten garen. Kapern grob hacken und mit dem Sud in die Sauce geben. Dill hacken und zuletzt unter die Sauce mischen. Zum Anrichten die Hackbällchen mit der Sauce und den Kartoffeln auf Tellern verteilen.

Horst Lichter am 31. Januar 2015