

# Königsberger Klopse mit Butter-Kartöffelchen

## Für vier Portionen:

700 g kleine Kartoffeln, festk.	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Scheiben Weißbrot	100 ml Milch	600 g Kalbshackfleisch
1 TL Senf	1 Ei	1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 Zwiebel	30 g Butter	30 g Mehl
500 ml Fleischbrühe	100 g saure Sahne	5 Cornichons
4 Stiele Dill	30 g Butter	1 Bund glatte Petersilie

Kartoffeln waschen, schälen und knapp mit Wasser bedeckt weich garen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken. Weißbrot grob würfeln und in der Milch einweichen. Kalbshackfleisch mit Zwiebel, Knoblauch, eingeweichem Weißbrot, Ei, Senf, Paprikapulver in eine Schüssel geben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen. Aus der Masse 8 Bällchen formen und auf einen Teller geben.

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. Saure Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce 10 Minuten köcheln lassen.

Hackbällchen in die Sauce geben und unter leichtem Köcheln etwa 10 Minuten garen.

Cornichons klein würfeln, Dill waschen, trockentupfen, Stiele entfernen und hacken. Dill und Cornichons zuletzt unter die Sauce mischen.

Die Petersilie waschen, trockentupfen, Stiele entfernen und die Blättchen hacken. Die Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. 30 g Butter und gehackte Petersilie unterschwenken.

Zum Anrichten die Königsberger Klopse mit der Sauce und den Kartoffeln auf Tellern verteilen.

Horst Lichter am 25. März 2017