

Königsberger Klopse mit Kartoffeln und Tomaten-Salat

Für 4 Personen:

Für die Klopse (8-10 Stück):

1 kg Rinderhack	1 altbackenes Brötchen	Milch
2 Eier	2 EL Paniermehl	1 EL getr. Thymian
2 EL gehackte Petersilie	5 Sardellenfilets	2 EL Kapern
3 Schalotten	Salz, Pfeffer	

Für die Soße:

1.5 l Gemüsebrühe	200 ml süße Sahne	3 EL Kapern
2 große Haushaltszwiebeln	3-4 Lorbeerblätter	Weißwein-Essig
Salz, Pfeffer	Zitronensaft	50 g Butter
50 g Mehl		

Für den Tomatensalat:

5 Tomaten	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 TL Zucker	3 Frühlingszwiebeln	1 EL Himbeer-Essig
2 EL weißer Balsamico		

Für die Klopse (8-10 Stück):

Das altbackene Brötchen in Stücke teilen und einweichen. Petersilie, Sardellenfilets und Kapern fein hacken. Das Rinderhack in eine Schüssel geben und mit den weiteren Zutaten gut vermengen. Die Hände leicht anfeuchten und aus der Hackmasse Klopse formen.

Für die Soße:

Zwiebeln schälen und in Lamellen teilen. Brühe erhitzen und mit Lorbeerblättern und Essig zum Kochen bringen. Klopse und Zwiebeln in die Brühe geben und 20 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen.

Klopse aus der Brühe nehmen. Sahne und Kapern zur Brühe geben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mehl und weiche Butter miteinander verkneten und die Soße damit binden. Dazu die Mehlbutter in kleinen Portionen nach und nach zur Soße geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Anschließend die Klopse zurück in die Soße legen und wieder erwärmen.

Für den Tomatensalat:

Tomaten und Frühlingszwiebeln in Streifen schneiden und mit Salz, Zucker, Pfeffer und den Essigsorten würzen.

Beilage und Servieren:

Pro Portion etwa 3-4 mittelgroße Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen.

Wasser abgießen und Kartoffeln mit gehackter Petersilie bestreuen.

Königsberger Klopse mit viel Soße und den Petersilienkartoffeln servieren. Dazu den Tomatensalat reichen.

Rainer Sass am 28. August 2022