

Königsberger Klopse mit Kartoffeln und Tomatensalat

Zutaten für die Klopse (für 4 Personen):

- 1 altbackenes Brötchen
- etwas Milch
- 2 EL Kapern
- 3 Schalotten
- 5 Sardellenfilets
- 1 kg Rinderhack
- 2 Eier
- 2 EL Paniermehl
- 1 EL getrockneter Thymian
- Salz
- Pfeffer

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

Zutaten für die Soße:

- 1,5 l Gemüsebrühe
- 2 große Zwiebeln
- 3 Lorbeerblätter
- etwas Weißwein-Essig
- 200 ml Sahne
- 3 EL Kapern
- Salz
- Pfeffer
- etwas Zitronensaft
- 50 g Butter
- 50 g Mehl

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.

Die Klopse aus der Brühe nehmen. Sahne und Kapern hineingeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mehl und weiche Butter 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.

Zutaten für den Tomatensalat:

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

Tomaten und Frühlingszwiebeln putzen und in Streifen schneiden. Mit Salz, Zucker, Pfeffer, Öl und den Essigsorten würzen.

Beilage und Servieren:

Pro Portion etwa 3-4 mittelgroße Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Wasser abgießen und die Kartoffeln mit gehackter Petersilie bestreuen.

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

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 19.08.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen