

Vegetarische Königsberger Klopse mit Rote-Bete-Salat

Zutaten für die Klopse (für 4 Personen):

- 500 g altbackener Dinkeltoast oder Dinkelmischbrot
- 2 Zwiebeln
- 1 EL kleine Kapern
- 250 ml Milch
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- etwas Stärke

Dinkelbrot in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Kapern etwas hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel- und Knoblauchwürfel farblos darin anschwitzen. Kapern hinzufügen. Alles zu den Brotwürfeln geben. Milch erhitzen und über die Brotwürfel geben. Eier hinzufügen und alles gut vermengen. Salzen und pfeffern und etwa 1 Stunde durchweichen lassen. Es sollte dabei kein Brei entstehen, die Brotstücke dürfen etwas Form behalten.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und etwas Speisestärke hinzufügen. Die Hände anfeuchten und aus der Brotmasse Knödel formen. Die Knödel in das leicht siedende Kochwasser geben. Wenn sie an die Oberfläche steigen, noch etwa 5-10 Minuten ziehen lassen.

Zutaten für die Kapernsoße:

- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 3,5 EL Dinkelmehl
- 500 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Kapern
- 500 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- Ahornsirup
- Zitronensaft

Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin farblos anschwitzen. Mehl hinzufügen und gut mit der Butter und den Zwiebeln vermengen. Brühe angießen und alles gut verrühren. Kapern und etwas Kapernwasser aus dem Glas und die Milch dazugeben. Einmal kurz aufkochen, dann die Hitze reduzieren und die Soße 10-15 Minuten sanft köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Ahornsirup und Zitronensaft abschmecken. Wer mag, gibt noch 1 Portion Kapern dazu.

Zutaten für den Salat:

- 2 Knollen Rote Bete
- 1 Zwiebel
- 1,5 EL Apfelmarmelade
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Rote Bete im Kochtopf oder im Ofen garen. Abkühlen lassen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Mit der Roten Bete in eine Schüssel geben und gut vermischen. Mit Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken und vermengen.

Anrichten:

- frische Kräuter
- frischer Meerrettich

Die Klopse aus dem Wasser nehmen, kurz abtropfen lassen und auf Teller geben. Mit reichlich Soße, Rote-Bete-Salat, gehackten Kräutern (z.B. Schnittlauch, Estragon, Petersilie) und frisch geriebenem Meerrettich servieren.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Sendetermin: 06.11.2022

Koch/Köchin: Tarik Rose

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