

EDEKA  
**KOCHSCHULE**



LECKER MIT LUTHER

# KÖNIGSBERGER KLOPSE

mit Rote-Bete-Salat



Dirk Luther

# Königsberger Klopse

## mit Rote-Bete-Salat

### ZUTATEN

#### KLOPSE

3/4 altbackenes Brötchen  
200 ml Milch  
3 Scheiben Speck, fein gewürfelt  
2 Zwiebeln, fein gewürfelt  
1 EL Butter  
500 g gemischtes Hackfleisch  
2 Eier  
1 TL Senf  
1 TL Kapern, gehackt  
1 Sardellenfilet, gehackt  
2 EL Blatt Petersilie, gehackt  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
1 gespickte Zwiebel (mit 1 Nelke und 1 Lorbeerblatt)

#### SAUCE

5 Champignons  
2 Schalotten, geschält  
3 TL Kapern  
1 Sardellenfilet  
50 g Butter  
30 g Mehl  
0,5 l Rinderfond  
1 EL Crème fraîche  
200 ml Sahne  
Salz und Cayennepfeffer  
Zitronensaft nach Geschmack  
Kapernwasser zum Abschmecken  
2 EL Kapern und 2 EL geschlagene Sahne (zum Verfeinern)

#### ROTE-BETE-SALAT

400 g gegarte Rote Bete  
25 ml Rotweinessig  
25 ml Himbeeressig  
100 ml Traubenkernöl  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
Zucker  
3 EL Schnittlauch, in Röllchen geschnitten  
4 Schalotten, fein gewürfelt



#### ROTE BETE

Rote Bete ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen, wirkt leistungssteigernd und



ist wichtig für die Blutbildung. Für ihre dunkelrote Farbe ist der in der Rübe enthaltene Farbstoff Betacyanin verantwortlich, eine Substanz, die die Immunabwehr fördert und auch nachweislich für die Krebsabwehr von Bedeutung ist.



**KLOPSE** Das Brötchen in kalter Milch einweichen. Speck- und Zwiebelwürfel in Butter leicht anschwitzen. Anschließend abkühlen lassen und mit dem Hackfleisch und dem sehr gut ausgedrückten Brötchen verkneten. Eier, Senf, Kapern, Sardelle und Petersilie dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fleischmasse 30 Minuten kalt stellen. Von der Fleischmasse mit angefeuchteten Händen gleichmäßig kleine Klopse formen. Wasser mit der gespickten Zwiebel und dem Salz zum Kochen bringen. Die Klopse bei reduzierter Hitze 10–15 Minuten garen.

**SAUCE** Champignons und Schalotten in Scheiben schneiden und mit den Kapern und dem Sardellenfilet in Butter andünsten. Mit Mehl bestreuen und den Rinderfond nach und nach mit einem Schneebesen einrühren (es sollen keine Klümpchen entstehen). Die Sauce ca. 20 Minuten köcheln lassen und anschließend durch ein Sieb passieren. Crème fraîche und Sahne hinzufügen, mit Salz, Cayennepfeffer, Zitronensaft und Kapernwasser abschmecken. Die Sauce mit einem Pürierstab aufmixen, sodass sie eine feine Konsistenz hat. Zum Schluss die Kapern mit der geschlagenen Sahne unterheben.

**ROTE-BETE-SALAT** Die Rote Bete erst in dicke Scheiben und danach in breite Balken schneiden. Rotweinessig, Himbeeressig und Traubenkernöl zu einer Vinaigrette verrühren und die Rote Bete damit marinieren. Mit Salz, Zucker und gemahlenem Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit den Schalottenwürfeln und den Schnittlauchröllchen bestreuen.

**ANRICHTEN** Königsberger Klopse auf vier vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce begießen. Rote-Bete-Salat separat servieren.

Dazu passen Petersilienkartoffeln oder Reis.



**Gemischtes  
Hackfleisch**

