



Königsberger Klopse mit Rote-Bete-Salat und Petersilien-Kartoffeln



Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, festkochend	1 kg
Salz	
Rote Bete, vorgegart	500 g
Zwiebeln, gelb	2 St.
Schnittlauch, frisch	20 g
Öl	3 EL
Essig	2 EL
Pfeffer, schwarz	
Rinderbrühe	800 ml
Hackfleisch vom Kalb	600 g
Eier	1 St.
Paniermehl	80 g
Schlagsahne	400 ml
Speisestärke	4 EL
Kapern	4 EL
Zucker	
Senf	2 EL
Petersilie, frisch	10 g
Butter	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, großer Topf, großer Topf mit Deckel, Schneebesen

1. Kartoffeln schälen, waschen und je nach Größe vierteln oder halbieren. In einem Topf Kartoffeln mit Salzwasser bedeckt aufkochen und ca. 25 Min. garen.
2. In einem Sieb Rote Bete abtropfen. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. In einer Schüssel 3 EL Öl und 2 EL Essig mit Salz und Pfeffer verrühren. Rote Bete, die Hälfte der Zwiebeln und Schnittlauch zugeben, vermengen und abschmecken.
3. In einem Topf Brühe ggf. anrühren und aufkochen. In einer Schüssel Hackfleisch mit übrigen Zwiebelwürfeln, Ei, 8 EL Paniermehl, Salz und Pfeffer verkneten. Aus der Masse etwa 3 cm dicke Klopse formen. Klopse in die Brühe legen und ca. 15 Min. garen. Die Brühe sollte dabei nicht kochen, sondern nur schwach siedeln. Mit einer Schaumkelle Klopse aus der Brühe nehmen und beiseitestellen.
4. Brühe mit Sahne aufkochen. In einer Schüssel Stärke mit 2 EL kaltem Wasser verrühren. Stärke in die Brühe einrühren und ca. 3 Min. aufkochen lassen. Kapern zugeben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Senf abschmecken. Klopse wieder zufügen und erwärmen.

5. Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Kartoffeln abgießen und im Topf mit 1 EL Butter und Petersilie vermengen. Original Königsberger Klopse mit Rote-Bete-Salat und Petersilien-Kartoffeln auf Teller anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	860 kcal
Kohlenhydrate	85 g
Eiweiß	50 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	34 g