

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 26.11.2024

Königsberger Klopse mit Petersilien-Kartoffeln

Für 4 Personen

Für die Kartoffeln

700 g Kartoffeln
etwas Salz
0,5 Bund Petersilie
2 EL Butter

Für die Klopse

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
5 Stiele Petersilie
3 EL Butter
600 g Hackfleisch, gemischt
50 g Semmelbrösel
1 Ei (Größe M)
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken
1,2 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
1,5 EL Mehl
125 ml Weißwein, alternativ 100 ml Gemüsebrühe und 25 ml Weißweinessig
1 Gläschen Kapern, klein, Nonpareilles; ca. 55 g Abtropfgewicht
100 g Sahne, nach Belieben
1 TL Biozitroneinschale, abgerieben, nach Belieben

Zubereitung:

1. **Kartoffeln** schälen, abbrausen und knapp mit leicht gesalzenem Wasser bedeckt garen.
2. **Für die Klopse** Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
3. Knoblauch und Hälfte der Schalotten in 1 EL Butter glasig andünsten und etwas abkühlen lassen..
4. Gedünstete Schalotten, Hackfleisch, Semmelbrösel, Ei, und Petersilie gründlich vermischen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
5. Aus der Hackfleischmasse mit leicht angefeuchteten Händen Klopse formen.
6. Zwiebel mit Lorbeerblatt und Gewürznelken spicken.
7. Gespickte Zwiebel und Brühe in einem weiten Topf aufkochen. Temperatur reduzieren. Klopse vorsichtig in den siedenden Fond gleiten lassen, bei schwacher Hitze 12–15 Minuten ziehen lassen.
8. **Für die Soße** inzwischen 2 EL Butter erhitzen. Übrige Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Mehl unterrühren und kurz anrösten.
9. Vom Kochfond der Klopse etwa 400 ml Fond, vorsichtig abschöpfen.
10. Kochfond und Wein nach und nach zu den Mehl-Schalotten geben und unterrühren. Bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen.
11. Kapern abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen.
12. Kapern, Sahne und Zitronenschale unter die Soße rühren, kurz erhitzen. Soße mit Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas von der Kapernflüssigkeit abschmecken.
13. Klopse aus dem Fond heben, zur Soße geben und alles bis zum Servieren bei schwacher Hitze ziehen lassen.
14. **Für die Kartoffeln** Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
15. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen. Petersilie und Butter zu den Kartoffeln geben und alles vorsichtig durchschwenken.
16. Kartoffeln und Klopse anrichten und servieren.

Tipp: Wer mag gibt noch 2 gehackte Sardellen in die Hackfleischmasse.