

Horst Lichter | Königsberger Klopse mit Butter-Kartöffelchen

 happy-mahlzeit.com/2022/01/05/horst-lichter-königsberger-klopse-mit-butter-kartöffelchen

Zutaten für 4 Personen:

- 700 g kleine Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Scheiben Weißbrot
- 100 ml Milch
- 600 g Kalbshackfleisch
- 1 TL Senf
- 1 Ei
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 Zwiebel
- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 500 ml Fleischbrühe
- 100 g Saure Sahne
- 5 Cornichons
- 4 Stiele Dill
- 30 g Butter
- 1 Bund glatte Petersilie

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und knapp mit Wasser bedeckt weich garen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken. Das Weißbrot grob würfeln und in der Milch einweichen. Das Kalbshackfleisch mit Zwiebel, Knoblauch, eingeweichtem Weißbrot, Ei, Senf, Paprikapulver in eine Schüssel geben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen. Aus der Masse 8 Bällchen formen und auf einen Teller geben.

Zwiebel schälen und klein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Mehl zugeben, unterrühren und ohne Farbe anschwitzen. Nach und nach die Brühe angießen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Saure Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Sauce 10 Minuten köcheln lassen. Hackbällchen in die Sauce geben und unter leichtem Köcheln etwa 10 Minuten garen.

Cornichons klein würfeln, Dill waschen, trockentupfen, Stiele entfernen und hacken. Dill und Cornichons unter die Sauce mischen.

Die Petersilie waschen, trockentupfen, Stiele entfernen und die Blättchen hacken. Die Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. 30 g Butter und gehackte Petersilie unterschwenken.

Zum Anrichten die Königsberger Klopse mit der Sauce und den Kartoffeln auf Tellern verteilen.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 25. März 2017