



**Sebastian Kolodzie**

## **Königsberger Klopse mit Petersilienkartoffeln**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Klopse:**

250 g Rinderhackfleisch  
250 g Schweinehackfleisch  
1 Brötchen  
1 große Zwiebel  
2 Eier  
250 ml Milch  
Sardellenpaste, zum Abschmecken  
2 EL Paniermehl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Brötchen in Milch einweichen, dann ausdrücken. Zwiebel abziehen und fein hacken. Rinderhackfleisch, Schweinehackfleisch, Brötchen, Zwiebel, Eier, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Fleischteig kneten. Masse mit Paniermehl binden und mit Sardellenpaste abschmecken. Aus der Masse Klopse formen.

### **Für die Brühe:**

1 Liter klarer Fleischfond  
1 große Zwiebel  
1 Lorbeerblatt  
3 Pimentkörner  
3 Pfefferkörner  
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und klein hacken. Fond mit Zwiebel, Lorbeerblatt, Piment- und Pfefferkörnern in einen Topf geben. Fond erhitzen und ggf. nachsalzen. Die Klopse in den Fond geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann das Lorbeerblatt, Piment- und Pfefferkörner entfernen. Klopse weitere 10 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen und abgedeckt warmhalten.

### **Für die Sauce:**

1 EL Kapern  
5-6 Kapernäpfel  
1 Zitrone  
1 Ei  
3 EL Butter  
125 ml Sahne  
375 ml Fleischfond, s.o.  
2 EL Mehl  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kapern abtropfen lassen. Butter in einem Topf erhitzen. Mehl hinzugeben und darin anschwitzen. Mit dem Fleischfond (s.o.) unter Rühren ablöschen. Kapernäpfel klein hacken. Kapern, Kapernäpfel und Sahne hinzugeben. Nun die Sauce nicht mehr kochen lassen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Sauce mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer süßsauer abschmecken. Ei trennen und das Eigelb zum Binden in die Sauce rühren. Klopse in der Sauce servieren.

### **Für die Kartoffeln:**

250 g mehlig kochende Kartoffeln  
1 kl. glatte Bund Petersilie  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Abgießen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und unter Kartoffeln heben.

### **Für die Garnitur:**

1 kl. glatte Bund Petersilie

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.