

KÖNIGSBERGER KLOPSE mit Kartoffeln

Das Rezept reicht für ca. 17 Kinder + 3 Erwachsene

ZUTATEN:

1,5 kg Kalbsgehacktes
4 kg Kartoffeln
3 Brötchen vom Vortag
3 Baguettebrot
6 EL Butter
3 TL Olivenöl
600 ml Milch
6 Eier
3 Becher Sahne
3 Glas Kapern
1 ½ Glas Sardellenfilets
12 Schalotten
1 ½ Bund Petersilie
3 EL Senf
3 Prise Paprikapulver
4 Lorbeerblätter
4 Nelken
3 TL Thymian Blättchen
3 TI Rosmarin Blättchen

ZUBEREITUNG

KLOPSE

Den frischen Rosmarin, Thymian, die Petersilie, die Kapern und die Sardellen fein hacken. Ein Brötchen vom Vortag in Milch einweichen. Zwei Schalotten fein würfeln und in Olivenöl in der Pfanne anschwitzen. Das Baguettebrot zu Paniermehl fein reiben.

Die rohe Hackmasse in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Curry und einem Esslöffel Senf würzen. Das in Milch eingeweichte Brötchen in einem frischen Küchentuch auswringen und gemeinsam mit einem Ei zu der Masse geben. Alles gut miteinander verkneten. Zum Schluss die fein gehackten frischen Kräuter, die Kapern, die Sardellen, die angeschwitzten Schalotten und das Paniermehl hinzugeben und erneut verkneten. Die Hackmasse mit einer Suppenkelle portionieren und in befeuchteten Händen zu gleich großen Klopfen formen. Einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen. In das Wasser Nelken und Lorbeerblätter geben. Die Klopse im kochenden Wasser 15 Minuten ziehen lassen.

SOÛE

Zwei Schalotten fein würfeln und in Butter in der Pfanne anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Zwiebeln mit ca. einem halben Liter des Wassers, in dem die Klopse gegart wurden, ablöschen. Mit einem Schuss Essig, einem Schuss Kapern, Wasser und frischen Kapern abschmecken. Den Sud einkochen lassen. In der Zwischenzeit Speisestärke anrühren und Butter lösen. Die Speisestärke und die Butter unter ständigem Rühren zu dem eingekochten Sud hinzugeben. Mit Salz, Muskat und Sahne abschmecken.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Kochzeit: 15 Minuten
Insgesamt: 45 Minuten

