

Königsberger Klopse, Basmati-Reis und Rote-Bete-Salat

😊 happy-mahlzeit.com/2021/08/14/königsberger-klopse-basmati-reis-und-rote-bete-salat

Für die Königsberger Klopse:

- 250 g Rinderhack
- 150 g Schweinehack
- 1 kleines, altbackenes Brötchen
- 100 g Kapern, eingelegt im Glas
- 1 Zitrone
- 1 große Speisezwiebel
- 1 Ei
- 1 EL Margarine
- 500 ml Rinderfond
- 2 EL Weißwein-Essig
- 1 getrocknetes Lorbeerblatt
- 1 EL Mehl
- Sahne
- Zucker
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für den Salat:

- 1 große, rohe Rote Bete
- 1 kleiner Apfel
- 1 EL Schmand
- 1 EL Apfelessig
- 1 EL Walnussöl
- Honig
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Außerdem:

- 200 g Basmati-Reis
- Salz
- 1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Für die Klopse 1 Liter Salzwasser mit Rinderfond, 1 Schuss Essig, etwas Zucker und dem Lorbeerblatt aufkochen. Die Brötchen separat in warmem Wasser einweichen. Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Das Brötchen auswringen und mit Ei, Zwiebelwürfeln und etwas Salz und Pfeffer gut vermengen. Hack zugeben und alles verkneten. Mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen und in den aufgekochten Rinderfond geben. Die Hitze reduzieren und weiter köcheln lassen. Etwas Sud entnehmen, beiseite stellen und abkühlen lassen.

Für die Sauce Margarine in einem Topf erhitzen und mit Mehl vermengen, so dass eine Mehlschwitze entsteht. Unter ständigem Rühren mit dem abgekühlten Sud ablöschen. Kapern mitsamt Flüssigkeit hinzugeben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Sauce mit Zitronensaft und Sahne abschmecken.

Für den Salat Rote Bete und Apfel schälen, würfeln und vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Apfelessig und Walnussöl beträufeln. Den Salat mit etwas Honig und saurer Sahne abschmecken.

Salzwasser zum Kochen bringen und den Reis darin garen. Zum Schluss Klopse aus dem Sud nehmen.

Die Königsberger Klopse mit der Sauce, dem Basmati-Reis und Rote-Bete-Salat auf Tellern anrichten und servieren. Nach Belieben den Reis mit gehackter Petersilie garnieren.

Rezept: Regine Wroblewski

Quelle: Die Küchenschlacht vom 22. August 2016

Episode: Leibgerichte