

# Königsberger Klopse mit Petersilien-Kartoffeln

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/12/22/königsberger-klopse-mit-petersilien-kartoffeln](https://happy-mahlzeit.com/2021/12/22/königsberger-klopse-mit-petersilien-kartoffeln)

## Zutaten für 2 Personen

### Für die Klopse:

- 400 g gemischtes Hackfleisch
- ½ altbackenes Brötchen
- 2 TL Kapern
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 1 TL Senf
- 1 TL gerebelter Majoran
- Salz
- Pfeffer

### Für die Kartoffeln:

- 6 kleine Kartoffeln
- 1 Bund glatte Petersilien
- Butter

### Für die Sauce:

- 400 ml Kalbsfond
- 1 EL Mehl
- 100 ml trockener Weißwein
- 2 TL Kapern
- 100 ml Sahne
- 2 Schalotten
- 1 Zitrone, davon der Saft
- 1 Ei, davon das Eigelb
- 1 Lorbeerblatt
- ½ TL Piment
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Für die Klopse das Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Kapern ebenso hacken. Das Hackfleisch mit Zwiebeln, Brötchen, Senf, Ei, gehackten Kapern, Majoran, Salz und Pfeffer zu einer gleichmäßigen Masse kneten.

Die Kartoffeln schälen, in gesalzenem Wasser circa 15 Minuten kochen, abgießen und ausdampfen lassen. Die Petersilie kleinhacken, in Butter schwenken und dann die Kartoffeln darin schwenken

Für die Sauce die Schalotten abziehen, fein hacken und in einer Pfanne in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und Kalbsfond angießen. Kapern, Lorbeerblatt, Piment, Pfeffer und Salz hinzufügen und leicht köcheln lassen.

Aus der Fleischmasse kleine Klopse formen, zum Sud geben und alles zusammen auf kleiner Kochtemperatur köcheln lassen. Die Klopse aus dem Sud herausnehmen, Lorbeerblatt und Piment aus dem Sud entfernen. Zitrone halbieren und auspressen. Eine Tasse Sud entnehmen, das Eigelb darin verquirlen, in den Sud geben und mit Zitrone, Sahne, Pfeffer und Salz abschmecken.

Etwas Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Mehl darin anrösten und mit Wasser aufgießen. Die Klopse wieder dazugeben und bis zum Anrichten auf kleiner Stufe ziehen lassen.

Die Königsberger Klopse zusammen mit den Petersilien-Kartoffeln anrichten, mit der Sauce übergießen und servieren.

Rezept: Rebecca Stüven

Quelle: Die Küchenschlacht vom 9. Januar 2017

Episode: Leibgerichte