



# KÖNIGSBERGER KLOPSE MIT ROTE-BETE-SALAT

REZEPT VON **FRAU GRETEL**



## ZUBEREITUNG

### Rote-Bete-Salat

Die Rote Bete in kleine Würfel schneiden. Den Zitronensaft zusammen mit Essig und neutralem Öl darüber verteilen. Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker hinzufügen und vermischen.

### Kartoffelpüree

Zunächst die Kartoffeln kochen, bis sie gar sind. Daraufhin die Kartoffeln zu einem cremigen Kartoffelpüree stampfen, das ruhig noch ein paar Stückchen enthalten darf. Anschließend Butter, Milch und Parmesan dazugeben und verrühren. Mit Pfeffer und Muskat würzen und zusammen mit Petersilie anrichten.

### Sud und Hackbällchen

Eine halbierte Zwiebel und Knoblauch in einem Topf anschwitzen und nach kurzer Zeit die Pfefferkörner untermischen. Wasser und Brühe hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss ein Lorbeerblatt in den Topf geben. Das Hackfleisch zusammen mit den weiteren Zutaten in einer Schüssel vermengen und kleine Kugeln daraus formen. Die Klopse danach im Sud kochen und anschließend zusammen mit dem Kartoffelpüree anrichten.

### Kapernsauce

In einer Pfanne Butter auf mittlerer Hitze zerlaufen lassen. Etwas von dem Sud und Mehl dazugeben, damit eine Mehlschwitze entsteht. Zuletzt den Rest des Suds und die Kapern in die Pfanne geben, würzen und mit Sahne abschmecken.

## ZUTATEN

### Rote-Bete-Salat

- 1 Rote Bete
- 1 Zitrone
- neutrales Öl
- Essig
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

### Kartoffelpüree

- 60 ml Milch
- 600 g Kartoffeln
- Butter
- Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Petersilie

### Sud

- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lorbeerblatt
- Fleischbrühe (Pulver)
- Pfefferkörner

### Hackbällchen

- 250 g Bio-Hackfleisch (gemischt)
- 1/2 altes Brötchen
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- 1 TL Senf
- Salz
- Pfeffer
- Chiliflocken
- Petersilie

### Kapernsauce

- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 300 ml vom Sud
- 50 ml Sahne
- 3 EL Kapern & Sud
- Zitrone
- Salz
- Pfeffer