

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. Juni 2025
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Iris Beckendorf

**Prignitzer Klopse mit Buttermilchsauce,
Petersilienkartoffeln und Weißkohlsalat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Königsberger Klopse:

500 g gemischtes Hackfleisch, Rind und
Schwein
1 Stange Porree
1 Zwiebel
1 Zitrone, Saft
2 Eier
500 ml Buttermilch
50 ml Sonnenblumenöl
100 g Mehl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, fein hacken, salzen und kurz wässern lassen. Wasser abtropfen.

Hackfleisch mit Eiern und Zwiebelwürfel vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Masse zu gleichmäßig großen Klopsen formen. Porree waschen und in Ringe schneiden. Geformte Klopse in Salzwasser kochen. Nach einigen Minuten den geschnittenen Porree hinzugeben. Klopse für ca. 15 Minuten kochen.

Mit Öl und Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Mit dem Kochwasser der Klopse aufgießen und Buttermilch hinzufügen. Das Ganze mit einem Schneebesen glattrühren. Mit Zucker, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Porree und Klopse in die Sauce geben.

Für die Petersilienkartoffeln:

6 vorwiegend festkochende Kartoffeln
½ Bund Petersilie
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser weichkochen. Wasser abgießen, Kartoffeln ausdampfen. Petersilie fein schneiden und die Kartoffeln damit garnieren.

Für den Weißkohl-Salat:

¼ Kopf Weißkohl
1 Zitrone, Saft
2 EL Olivenöl
1 Prise Zitronenpfeffer
1 Prise Chiliflocken
1 TL Kümmelsamen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weißkohl waschen, fein schneiden, eine kräftige Prise Salz hinzugeben und den Kohl ordentlich kneten, bis Wasser austritt. Kohl ruhen lassen. Mit restlichen Zutaten abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.