

## Rezept

# Königsberger Hackbällchen

Ein Rezept von Königsberger Hackbällchen, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Brötchen (vom Vortag)	<b>800 g</b> Kartoffeln
Salz	Pfeffer
<b>2 EL</b> Öl	<b>1</b> Zwiebel
<b>1 Glas</b> Kapern (30 g Abtropfgewicht)	<b>1 Bund</b> Petersilie
<b>600 g</b> gemischtes Hackfleisch	<b>1</b> Ei
<b>1 EL</b> Senf	<b>1 Packung</b> Béchamelsauce (250 ml; Tetra Pak)
<b>125 ml</b> heiße Fleischbrühe	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion**  
Ca. 745 kcal, 49 g F, 38 g EW, 37 g KH

## Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Brötchen in Wasser einweichen. Kartoffeln schälen, waschen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und auf einem tiefen Backblech verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Öl mischen. Kartoffeln im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen.
2. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Kapern abtropfen lassen, Sud dabei auffangen. 1 EL Kapern hacken. Petersilie waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und hacken. Hackfleisch mit Ei, ausgedrücktem Brötchen, Zwiebel, gehackten Kapern, der Hälfte der Petersilie und Senf verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit angefeuchteten Händen tischtennisballgroße Bällchen formen. Zu den Kartoffeln geben und alles ca. 10 Min. backen.
3. Béchamelsauce, heiße Fleischbrühe, restliche Kapern und übrige Petersilie verrühren. Die Sauce auf das Blech gießen und alles in ca. 10 Min. fertig garen. Mit etwas Kapernsud abschmecken.