

Rezept

Königsberger Klopse mit Rote-Bete Salat

Ein Rezept von Königsberger Klopse mit Rote-Bete Salat, am 01.07.2026

Zutaten

1 altbackenes, weißes Brötchen	75 g Zwiebel
1/2 Bund glatte Petersilie	40 g Kapern (Glas)
400 g Kalbshackfleisch	1 Ei
1 Eigelb	1 EL mittelscharfer Senf
Salz	schwarzer Pfeffer
1,75 l Salzwasser (alternativ Gemüsebrühe)	3-4 TL Speisestärke
200 g Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 594 kcal

Zubereitung

1. Das Brötchen in einer Schüssel mit etwas warmem Wasser ca. 10 Min. einweichen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Kapern auf einem Sieb abtropfen lassen.
2. Das eingeweichte Brötchen gut ausdrücken und in einer Schüssel mit dem Hackfleisch, dem Ei, dem Eigelb, den Zwiebelwürfeln, der Petersilie und dem Senf vermischen; die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fleischteig mit feuchten Händen zu 8 Klopsen formen.
3. In einem größeren Topf das Salzwasser oder die Brühe zum Kochen bringen, die Klopse hineingeben und die Flüssigkeit aufkochen lassen. Die Klopse zugedeckt bei mittlerer Hitze knapp unter dem Siedepunkt in ca. 20 Min. gar ziehen lassen.
4. Von dem Fond 600 ml abmessen und die Klopse im restlichen Sud warm halten. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf geben und zum Kochen bringen. In einer kleinen Schüssel Speisestärke in wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die kochende Brühe quirlen und ca. 3 Min. kochen, bis die Sauce cremig wird. Die Kapern und die Sahne dazugeben und ca. 1 Min. kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Klopse mit einer Schaumkelle aus dem Sud heben, abtropfen lassen und in die Sauce geben. Portionsweise auf zwei Tellern anrichten und heiß servieren.