# Königsberger Klopse

Fleischklößchen mit einem zarten und doch herzhaften Geschmack baden in cremiger Béchamel, die durch die salzige Säure von Kapern und Zitrone zu etwas Besonderem wird. Kümmelkartoffeln sind ebenfalls ein Klassiker aus Omas Küche und ein Rote-Bete-Apfel-Salat reiht sich ein. Ein stolzes Trio, das seinen festen Platz in kulinarisch ambitionierter Hausmannsküche erobert hat.

## Die Klößchen

Schalotten fein schneiden, in 1 EL Butter ohne Farbe anschwitzen. Toastbrot entrinden, sehr fein würfeln und zu den Schalotten in die Pfanne geben. Kurz mitdünsten, mit Milch angießen. Die Milch nach und nach in kleinen Dosen verwenden, damit das Brot nur leicht durchfeuchtet wird. Die Brotwürfel nehmen den Geschmack der in Butter gedünsteten Schalotten an.

Hackfleisch, Brät, abgekühlte Schalotten-Brotwürfel und Ei in eine Schüssel geben. Mit Senf, Zitronenabrieb, fein zerdrückten Sardellen, Chilisalz (verleiht ganz leichte Schärfe), Pfeffer und Muskat vermengen. So lange mit den Händen walken, bis die Masse geschmeidig ist. Dabei die Mischung mehrmals kräftig verwirbeln, bis sie saftig glänzt.

Klößchen mit einem Löffel oder Eisportionierer abstechen (40 bis 50 g, je nach Wunsch) und mit feuchten Händen rund formen. Zwischendurch von einer Hand in die andere werfen, so wird der Teig fluffig. Feuchte Hände sind wichtig, damit die Oberfläche der Klößchen so glatt wie möglich wird.

Gesalzenes Wasser mit den weiteren Zutaten (siehe Tabelle) in einem Topf mit ausreichendem Durchmesser zum Kochen bringen. Die Klößchen sollen genügend Platz haben, um nebeneinanderzuliegen, das Wasser sollte mindestens 4 Finger breit über den Klößchen stehen, damit man sehen kann, wenn sie sich drehen und an die Oberfläche steigen. Sobald alle Klößchen eingelegt und abgesunken sind, die Hitze so weit reduzieren, bis das Wasser nur noch

© 2025, FoodLady, Jutta Hehn | www.FoodLady.de

leicht köchelt, eher siedet. Schwimmen die Klößchen oben, lasse ich sie noch 5 bis 10 Minuten ziehen. Klößchen kurz abtropfen. Werden sie nicht sofort serviert, im Backofen bei 50 °C warmhalten. Zum Servieren die Klößchen nach Belieben kurz in der Sauce nachziehen.

## Die Béchamelsauce

Die Butter kurz aufschäumen, Mehl hineinstäuben. Mit dem Holzlöffel ständig rühren, bis die Mehl-Butter-Masse zu duften beginnt. Beiseite ziehen, Geflügelbrühe, Milch und Sahne mit dem Schneebesen unterrühren, Lorbeerblätter einlegen. Die Sauce ca. 15 Minuten köcheln

Tipp: Ist die Sauce zu dünn geraten, kann sie mit etwas Stärke sämiger angedickt werden.

Noch ein Tipp: Röllchen von den zarten Stielen im Inneren des Staudenselleries verleihen der Sauce einen leichten Crunch und der leicht spitzige Geschmack verleiht Pep.

lassen, immer wieder mit dem Schneebesen umrühren, damit sie nicht am Topfboden ansetzt. Schmand unterheben, mit Zitronenabrieb und einigen Spritzern Zitronensaft, Kapern und Kapernwasser sowie Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Lorbeerblätter entfernen. Ich mag die Konsistenz der Béchamel zu Klößchen sämig, nicht zu dicklich, aber auch nicht wässrig. Sauce am besten sofort servieren. Ansonsten auf minimaler Hitze abgedeckt warmhalten und vor dem Servieren kräftig umrühren. Sollte sie zu dicklich erscheinen, einen kleinen Schuss Milch hinzufügen.

## Der Rote-Bete-Apfel-Salat

Die Bete in feine Würfel schneiden. Aus Apfel und Radieschen kleine Kugeln ausstechen. Wer keinen Kugelausstecher besitzt, schneidet Apfel und Radieschen ebenfalls in kleine Würfel. Aus den angegebenen Zutaten ein Dressing rühren. Bete, Apfel und Radieschen darin ca. 2 Stunden marinieren.

Tipp: übrig gebliebenen Bete, Apfel, Staudensellerie und Ingwer entsaften und vor dem Essen einen „Booster“ servieren.

## Die Kümmel-Kartoffeln

Kartöffelchen am Vortag in Salzwasser mit Lorbeerblatt und 2 TL Kümmel garen. Abgießen und sofort pellen. Über Nacht auskühlen lassen, so bindet die Stärke ab und die Kartoffeln bleiben beim Braten kompakt. In Nussbutter und Butter zusammen mit dem restlichen Kümmel in einer beschichteten Pfanne leicht golden bräunen. Während des Bratens von allen Seiten leicht salzen und pfeffern.

Tipp: Wer die Kartöffelchen appetitlich gelb möchte, fügt der Butter eine Prise Kurkuma hinzu.

## Die gebratenen Pilze

Pilze längst in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze (Stärke 7 von 10) auf beiden Seiten leicht Farbe

© 2025, FoodLady, Jutta Hehn | www.FoodLady.de

nehmen lassen. Butter, Olivenöl und die angedrückte Knoblauchzehe in die Pfanne geben, Pilze darin kurz weiter braten. Salzen und pfeffern. Sofort servieren. Gegebenenfalls auf Küchenkrepp entfetten.

**© 2025, FoodLady, Jutta Hehn | www.FoodLady.de**

# Zutaten

Zutaten für 2 Personen (6 bis 8 Klößchen)

## Die Klößchen

| Menge | Zutat |
|---|---|
| 400 g | gemischtes Hackfleisch |
| 120 bis 130 g | feines Brät (eine Bratwurst) |
| 3 Scheiben | Toastbrot |
| 2 | Schalotten |
| 1 EL | Butter |
| 1 | Ei |
| 1 TL | Dijon-Senf |
| 2 | Sardellen (in Öl) |
| 1 | Bio-Zitrone |
| | Chilisalz, Pfeffer, Muskat |
| Für das Kochwasser: | 1 Zwiebel (geviertelt), 1 Knoblauchzehe (angedrückt), 1 kleine Chilischote (im Ganzen). In einem Teesäckchen: 2 bis 3 frische Lorbeerblätter, 3 bis 4 Nelken, 4 bis 5 angedrückte Wacholderbeeren |

## Die Béchamelsauce

| Menge | Zutat |
|---|---|
| 40 g | Butter |
| 40 g | Mehl |
| 120 ml | Geflügelbrühe |
| 120 ml | Milch |
| 60 ml | Sahne |
| 2 | frische Lorbeerblätter |
| 50 ml | Schmand |
| 1 | Bio-Zitrone |
| 1 Gläschen | Kapern (z. B. „Nonpareilles“ von *Dittmann*) |
| | Salz, Pfeffer, Muskat |

**© 2025, FoodLady, Jutta Hehn | www.FoodLady.de**

# Zutaten

## Der Rote-Bete-Apfel-Salat

| Menge | Zutat |
|---|---|
| 2 mittelgroße | rote Bete (vorgekocht) |
| 1 | süßsaurer Apfel (z. B. „Kanzi“) |
| 6 bis 8 große | Radieschen |
| 3 EL | Condimento Bianco |
| 1 EL | Apfeldicksaft (ersatzweise Agavendicksaft) |
| 4 EL | Sonnenblumenöl |
| | Salz, Pfeffer |
| Deko: | Blutampferblättchen (oder Radieschenkresse) |

## Die Kümmel-Kartoffeln

| Menge | Zutat |
|---|---|
| 400 g | Drillinge (am Vortag gekocht) |
| 1 EL | Nussbutter |
| 1 EL | Butter |
| 3 TL | Kümmel |
| | Salz, Pfeffer |

## Die gebratenen Pilze

| Menge | Zutat |
|---|---|
| 4 mittelgroße | Kräuterseitlinge (zur Saison: Steinpilze) |
| 1 Zehe | junger Knoblauch |
| 1 EL | Butter |
| 2 EL | Olivenöl |
| | Salz, Pfeffer |

© 2025, FoodLady, Jutta Hehn | www.FoodLady.de