

Klopse mit Buttermilch-Soße, Pet.-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Königsberger Klopse:

500 g gem. Hackfleisch	1 Stange Porree	1 Zwiebel
1 Zitrone, Saft	2 Eier	500 ml Buttermilch
50 ml Sonnenblumenöl	100 g Mehl	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Petersilienkartoffeln:

6 vorw. festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Salz
---------------------------	-------------------------------	------

Für den Weißkohl-Salat:

$\frac{1}{4}$ Kopf Weißkohl	1 Zitrone, Saft	2 EL Olivenöl
1 Prise Zitronenpfeffer	1 Prise Chiliflocken	1 TL Kümmelsamen
Salz	Pfeffer	

Für die Königsberger Klopse:

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 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:

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

Für den Weißkohl-Salat:

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

Mit restlichen Zutaten abschmecken.

Iris Beckendorf am 30. Juni 2025