

## Kochklopse mit Salzkartoffeln und Gurkensalat



Jeder kennt sie unter dem Namen Königsberger Klopse. In der DDR wurden sie jedoch als Kochklopse geführt. Das kann an dem Ursprung des Gerichtes in Ostpreußen liegen. Hier das Rezept in der Leipziger Variante, ohne Fisch.

### Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

500 g Hackfleisch

1 Zwiebel

1 Brötchen

1 Ei

1 kleines Glas Kapern

2 TL Salz

1 TL Pfeffer

das Brötchen in Wasser einweichen, zusammen mit einem Drittel der Kapern eine Masse herstellen und 6 Klopse formen.

2 L Wasser

1 Zwiebel

2 Lorbeerblätter

3 Pimentkörner

4 Pfefferkörner

das Wasser mit der aufgeschnittenen Zwiebel und den Gewürzen aufkochen, die Klopse in das kochende Wasser geben und ca. 10 Min. gar ziehen lassen. Die Klopse aus der Flüssigkeit nehmen, und die Brühe durch ein Sieb gießen.

2 EL Butter

2 EL Mehl

zu einer Mehlschwitze verarbeiten, die Soße im Topf binden, abschmecken und 10 Min. mit den restlichen Kapern köcheln lassen.

1 EL Zitronensaft

1 TL Zucker

Salz, Pfeffer

50 ml Sahne

1 Ei

die Soße abschmecken. 1 Eigelb mit Sahne verrühren und unter die Soße ziehen.



1,5 grüne Gurke

waschen und mit der [Minna M3](#) (grobe Schnitzelscheibe) in Streifen schneiden.

---

0,5 Zwiebel

Dill

Wasser

Essig

Öl

Salz, Pfeffer

Zwiebel und Dill klein schneiden oder hobeln und dazu geben. Etwas Wasser, Essig und Öl dazu, dann mit Salz und Pfeffer würzen.

---

500 g Kartoffeln

1 TL Salz

schälen und halbieren, in einem Topf mit Salzwasser geben und dann ca. 14 min garkochen.

---

Kochklopse

mit den Salzkartoffeln auf einem Teller anrichten. Dazu ein Schälchen Gurkensalat servieren.

---