

Informationen zur Sendung vom 19.05.2026

Königsberger Klopse mit Rote-Bete-Salat

Von Ulla Scholz

Zutaten (4 Personen)

Klopse

400 g Hackfleisch (von Rind/Schwein oder Kalb)
3 Scheiben Toastbrot oder Laugenbrötchen vom Vortag
ca. 200 ml Milch
1 Ei
1 mittelgroße Zwiebel
3 gehackte Sardellenfilets
1 EL gehackte Petersilie
½ Bio-Zitrone
Salz
Pfeffer

Fond für die Klopse

1,5 Liter Wasser
1 Karotte
80 g Sellerie
150 g Lauch
1 Zwiebel
2 Nelken
2 Lorbeerblätter
5 Pimentkörner
Salz

Sauce

40 g Butter
40 g Mehl
1 EL Kapern
100 g Sahne
Optimal 1 Eigelb

Rote-Bete-Salat

500 g Rote Bete
1 Apfel
1 TL Senf
Salz
Pfeffer
Etwas Zucker
2 Zwiebeln
Essig
Öl
Petersilie, Schnittlauch oder Dill

Außerdem

Salzkartoffeln oder Reis als Beilage

Zubereitung

Für den Salat die Rote Bete waschen und ungeschält circa 40 Minuten kochen. Die Knollen sollten gar, aber nicht zu weich werden.

Währenddessen die Gemüse für den Fond vorbereiten. Sie bleiben im Ganzen oder werden – je nach Größe – halbiert. Lorbeerblatt, Salz, Piment und Nelken zugeben. Alles zum Kochen bringen und den Fond bei kleiner Hitze 30 Minuten köcheln lassen.

Für die Klopse das Brot in Stücke brechen, in Milch einweichen und später gut ausdrücken. Die Zwiebeln schälen, danach fein würfeln. Die Sardellenfilets hacken. Das Fleisch mit dem ausgedrückten Brot, den Zwiebelwürfeln und dem Ei in eine Schüssel geben. Mit etwas Zitronenabrieb, Petersilie, Salz, Pfeffer und fein gehackten Sardellen würzen. Alles zu einer glatten Masse verarbeiten.

Die Gemüse aus dem Fond nehmen und ihn dann wieder erhitzen. Mit angefeuchteten Händen, die bei jedem Klops aufs Neue mit Wasser befeuchtet werden, tischtennisgroße Bällchen abdrehen. Klops für Klops in den Fond legen und circa 20 Minuten ziehen lassen.

In der Zeit, in der das Fleisch gart, die Rote Bete pellen. Das Gemüse würfeln und in eine Schüssel füllen. Einen Apfel und eine Zwiebel schälen. Den Apfel in größere und die Zwiebel

Informationen zur Sendung vom 19.05.2026

Königsberger Klopse mit Rote-Bete-Salat

Von Ulla Scholz

in kleine Würfel teilen. Frische Kräuter – wie zum Beispiel Dill – fein hacken. Dann alles mit Salz, Pfeffer, Essig und einer Prise Zucker vermischen. Zum Schluss etwas Pflanzenöl untermischen.

Wenn die Fleischklöße gar sind, wird die Sauce zubereitet. Zunächst die Sahne schlagen und zur Seite stellen. Die Klopse herausnehmen und auf einem Teller ablegen. In einem passenden Topf die Butter schmelzen und mit dem Mehl gründlich verrühren. Nach und nach die Fleischbrühe angießen. Immer nur so viel Flüssigkeit zugeben, wie die Mehlschwitze aufnehmen kann. So ist gewährleistet, dass die Sauce später nicht zu flüssig wird.

Gewürzt wird mit Kapern, etwas Kapernsud, ein wenig Zitronensaft und Zitronenabrieb. All das sorgt für die nötige Säure. Zuletzt mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, anschließend die Schlagsahne unterheben. Die Klopse in die Sauce geben und einmal ganz kurz erhitzen.

Anrichten

Königsberger Klopse mit Sauce in einem passenden Geschirr anrichten. Alle anderen Beilagen in Servierschüsseln umfüllen. Gegessen wird wie bei Großmutter, die Schüsseln werden herumgereicht und alle Gäste bedienen sich selbst.

Ullas Küchentipps

So hat Oma es gemacht

Ursprünglich wurden Königsberger Klopse aus Kalbfleisch zubereitet. Kalbfleisch ist heutzutage teuer und wird oft nur in Metzgereifachgeschäften angeboten. Stattdessen Hackfleisch halb und halb von Schwein und Rind verwenden. Am besten ist das Fleisch fein gewolft, da sich die Klopse dann durch eine glatte Struktur auszeichnen.

Zusätzlich zur Sahne wurde die Sauce früher zum Schluss mit ein oder zwei Eigelben verfeinert. Das Kochwasser enthielt manchmal nur Salz, Pfefferkörner, Piment, Essig und zwei Lorbeerblätter. Kapern und etwas Zitrone sind als Gewürze wichtig, damit die Sauce schön sauer schmeckt – die Sardellen wurden manchmal weggelassen, da viele diesen Fisch nicht mögen. Ursprünglich war es etwas gehackter Salzhering, der früher in Ostpreußen als „Geschmacksverstärker“ ins Hackfleisch kam.

Etwas moderner

Statt gehackter Sardellen kann man heutzutage auch mit etwas Fischsauce würzen. Sie besteht aus fermentierten Sardellen und Salz und wird in südostasiatischen Gerichten zum Würzen verwendet. Man findet sie im gutsortierten Supermarkt da, wo die Sojasauce steht. Hochwertig ist das Produkt, wenn es auf der Zutatenliste nur Sardellen und Salz enthält.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!