



Mahlzeit!

W I E S B A D E N

# Königsberger Klopse mit Bamberger Hörnchen

## Für 4 Personen

### Klopse

80 g Toastbrot Scheiben  
100 ml Milch  
1 Zwiebel, fein gewürfelt  
1 EL Öl  
2 Eier  
2 TL Senf  
Salz und Pfeffer  
Zitronenabrieb von Bio Zitronen  
250 g Kalbfleisch, gewolft  
250 g Schweinefleisch, gewolft  
1 EL fein geschnittene Blatt Petersilie  
1 Liter Geflügelbrühe  
300 ml Sahne  
1 EL kleine Kapern  
100 ml Weißwein

Für die Klopse, die Brotscheiben in Milch einlegen und aufweichen. Einen Teil der Zwiebelwürfel in wenig Öl kurz andünsten den anderen Teil für die Soße zurück behalten. In einer Schüssel, das gemischte Hackfleisch mit den Zwiebelwürfeln, eingeweichem Brot, den Eiern, Senf und der Petersilie vermengen. Die Mischung mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb sehr gut abschmecken und zu kleinen Klopsen formen. Die Geflügelbrühe erhitzen und die Klopse darin für 12-15 Minuten gar ziehen, die Brühe sollte dabei nicht kochen. Die fertigen Klopse aus der Brühe entnehmen. In einem neuen Topf den übergebliebenen Teil der Zwiebelwürfel andünsten und mit Weißwein ablöschen. Die Brühe von den Klopsen und die Sahne aufgießen. Wenn nötig mit etwas Speisestärke andicken. Die Kapern zur Soße geben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Klopse in der Soße warm legen und servieren.

### Bamberger Hörnchen

300 g Bamberger Hörnchen, alte  
Kartoffelsorte  
1 EL Butter  
Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen und im Anschluss vorsichtig pellen. Danach in etwas Butter schwenken ohne das sie Farbe nehmen und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

### Außerdem

Frische Kräuter