



Hackbouletten Königsberger Art

mit Kapernsauce und Rote-Bete-Kartoffeln



30-40min



3-4 Personen

Eine Neuinterpretation der guten alten Königsberger Klopse, die sich hier unser Koch Matthias überlegt hat. Rote Bete und Kartoffeln, Kapern und saftiges Rinderhackfleisch sind natürlich mit von der Partie, und auch ein cremiges Sößchen darf nicht fehlen. Lecker!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Semmelbrösel 1
- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Packung Kapern
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 2 Päckchen mittelscharfer Senf 10
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 1 Packung Rote Bete, vorgegart
- 1 Becher Schmand 7

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter 7
- 1EL Weizenmehl 1
- Salz und schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Topf
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 762kcal, Fett 35.1g, Kohlenhydrate 76.2g, Eiweiß 36.0g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Semmelbrösel** in 70-80ml Wasser einweichen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und sehr fein würfeln. Die **Lauchzwiebeln** schräg in dünne Ringe schneiden. Die **1/2 der Kapern** grob hacken, die **restlichen Kapern** sehr klein schneiden. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen.



4. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln** schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. In das kochende Wasser geben und ca. 10Min. kochen, bis die **Kartoffeln** gar sind. Die **Rote Bete** ebenfalls in ca. 1cm große Würfel schneiden.



2. Bouletten formen

Das **Hackfleisch** mit den **Semmelbröseln**, der **1/2 der Zwiebeln**, den **klein geschnittenen Kapern**, dem **Senf** sowie Salz und Pfeffer kräftig verkneten, dann mit feuchten Händen zu **4 länglichen Bouletten** formen.



5. Gemüse vermengen

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und mit der **Roten Bete** und der **1/2 der Lauchzwiebeln** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Sauce ansetzen

Die **restlichen Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Butter 1-2Min. glasig anschwitzen. Mit 1EL Mehl bestäuben, verrühren und mit 400-500ml Wasser ablöschen. Die **1/2 des Brühgewürzes oder mehr nach Geschmack** einrühren. Die **gehackten Kapern** dazugeben, die **Bouletten** reinlegen und abgedeckt 12-14Min. sanft garen. Nach der Hälfte der Zeit vorsichtig wenden.



6. Sauce verfeinern

Die **Bouletten** auf einem Teller beiseitestellen und den **Schmand** in die **Sauce** rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren die **Rote-Bete-Kartoffeln** auf Teller verteilen und mit den **restlichen Lauchzwiebeln** garnieren. Daneben einen Klecks **Sauce** anrichten und die **Hackbouletten** darauf platzieren.