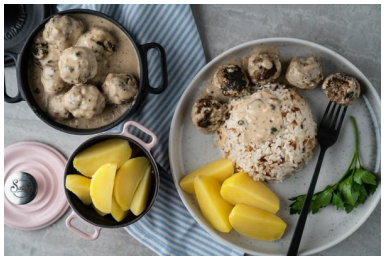
# KÖNIGSBERGER KÖFTE MIT PELLKARTOFFELN



Dieses Gericht ist eine Kombination klassisch deutscher und typisch türkischer Gerichte. Königsberger Klopse mit Pellkartoffeln werden kombiniert mit Köfte und türkischem Reis. Das Rezept für meinen türkischen Reis findest du auf meinem Blog und in meiner App.

Zubereitungszeit
**40 Minuten**

PORTIONSRECHNER:
Portionen: 4

## KÖFTE

Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel, hacke die Petersilie fein und zupfe das Toastbrot in kleine Stücke. Gib das Hackfleisch in eine Rührschüssel, füge alle Zutaten hinzu und verrühre es zu einer geschmeidigen Masse, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Portioniere die Masse mit dem mittleren Eisportionierer und forme sie mit etwas Öl in den Händen zu Kugeln. Erhitze das Öl in einer Pfanne und brate die Köfte darin an. Nimm die Köfte aus der Pfanne. Gib die Butter und das Mehl zum Öl der Köfte und verrühre alles kurz. Füge unter Rühren die Brühe hinzu, würze die Soße mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Schnittlauch und gib die Köfte in die Soße und lasse sie für etwa 20 Minuten garen. Rühre anschließend noch die Kapern und die Sahne unter.

## PELLKARTOFFELN

Wasche in der Zwischenzeit die Kartoffeln und koche sie in Salzwasser je nach Größe in etwa 20-25 Minuten gar. Die Kartoffeln müssen vollständig mit Wasser bedeckt sein. Stich zur Kontrolle die Kartoffeln mit einem spitzen Messer an. Wenn kein Widerstand mehr zu spüren ist, sind sie gar. Gieße das Wasser ab und lasse den Topf für ein paar Minuten auf dem ausgeschalteten Herd stehen, damit die Restfeuchtigkeit ausdampfen kann. Schäle die Kartoffeln noch warm, salze sie und serviere sie mit Petersilie.

Koche in der Zwischenzeit auch den türkischen Reis. Das Rezept dazu findest du auf meinem Blog und in meiner App.

KÖFTE:

- [ ] **1** Zwiebel
- [ ] **½** Petersilie
- [ ] **2** Toast
- [ ] **500 g** Hackfleisch (z. B. Rind)
- [ ] **2** Eier
- [ ] **½ TL** Salz
- [ ] **¼ TL** Pfeffer
- [ ] **1 TL** Kreuzkümmel (gemahlen)
- [ ] **½ TL** Bergbohnenkraut

ZUM ANBRATEN:

- [ ] **3 EL** Olivenöl

HELLE SOSSE:

- [ ] **30 g** Butter
- [ ] **30 g** Mehl
- [ ] **800 g** Fleischbrühe
- [ ] **½ TL** Salz
- [ ] **¼ TL** Pfeffer
- [ ] **½** Zitrone (Abrieb)
- [ ] **10 g** Schnittlauch
- [ ] **200 g** Sahne
- [ ] **1 EL** Kaper

PELLKARTOFFELN:

- [ ] **1 kg** Kartoffel
- [ ] **2 TL** Salz

# KÖNIGSBERGER KÖFTE MIT PELLKARTOFFELN

ZUM SERVIEREN:

- [ ] **1 TL** Salz
- [ ] **10 g** Petersilie