




Königsberger Ragout

Aus Klassiker wird Eintopf – *beklopst!*

Zutaten:

500 g Hackfleisch
1 Ei
1 EL mittelscharfer Senf
2 EL Paniermehl
Salz & Pfeffer
2 Zwiebeln
400 g Kartoffeln
1 kleiner Blumenkohl
300 g Sahne
2 EL Stärke
1 kleines Glas Kapern
Saft von 1 ausgepressten Zitrone

 Für 4 Portionen

 50 min

Zubereitung:

1. Hackfleisch, Senf und Paniermehl verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Masse ca. 20 kleine Bällchen formen. Zwiebeln schälen und vierteln. In einem Topf 2 l Wasser mit etwas Salz aufkochen und Zwiebeln und Hackbällchen bei schwacher Hitze 15 min ziehen lassen.
2. Derweil Kartoffeln schälen, waschen und in mundgerechte Würfel schneiden. Blumenkohl putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Hackbällchen aus der Brühe heben und abtropfen lassen. Brühe wieder aufkochen und Kartoffeln und Blumenkohl darin 15 min garen. Sahne zugießen und aufkochen. Die Stärke mit 2 EL Wasser glattrühren und in die Brühe rühren, aufkochen und 2-3 min unter Rühren kochen lassen. Kapern samt Flüssigkeit zugeben. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Hackbällchen wieder zum Ragout geben und anrichten.