

Königsberger-Klopse-Gratin

für 4 Personen



800 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
	Salz
2	Zwiebeln
1 EL	Butter
+ 30 g	Butter
1 EL	Kapern
7 Stiel(e)	Petersilie
800 g	gemischtes Hackfleisch
1 EL	mittelscharfer Senf
3 EL	Paniermehl
	Pfeffer
30 g	Mehl
375 ml	Milch
225 ml	Gemüsebrühe
	frisch geriebene Muskatnuss
2 Packungen	Camembert-Creme (à 125 g zum Beispiel von Alpenhain)
1	Ei (Gr. M)

Zubereitung

- 1 Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben in Salzwasser ca. 3 Minuten kochen, abgießen und abtropfen lassen. Zwiebeln schälen, halbieren und fein würfeln. 1 EL Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin ca. 1 Minute glasig dünsten, herausnehmen.
- 2 Kapern fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und, bis auf etwas zum Garnieren, fein hacken. Hackfleisch, Zwiebeln, gehackten Kapern, 3/4 der Petersilie, Senf, Ei und Paniermehl verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Hackmasse ca. 12 Klopse formen. Mit Frischhaltefolie zugedeckt kalt stellen.
- 3 Für die Soße 30 g Butter in einem Topf erhitzen. Mehl darüber stäuben und unter rühren kurz anschwitzen. Nach und nach mit Milch und Brühe unter rühren ablöschen. Mit Salz und Muskat würzen, aufkochen und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Camembert-Creme zugeben und in der Soße schmelzen lassen. Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- 4 Den Boden einer runden Auflaufform (28 cm Ø, 4,5 hoch, 2 l Inhalt) mit knapp der Hälfte der Kartoffelscheiben auslegen, 1/3 der Soße darübergießen. Klopse darauf verteilen und in die Zwischenräume die restlichen Kartoffelscheiben hochkant hineinstecken. Restliche Soße darübergießen.
- 5 Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 50 Minuten backen. Form aus dem Ofen nehmen, mit der restlichen Petersilie bestreuen. Dazu schmeckt Salat.