

## Rezeptanhang

### Königsberger Klopse „Burger“

#### Zutaten für 2 Personen

2 Burgerbrötchen (Brioche)  
1 EL Butter  
400 g Kalbshack  
4 Sardellen  
1 Zwiebel  
1 eingeweichtes Brötchen  
3 Eier  
Salz, Pfeffer, Lorbeeren, Wacholder, Piment 2 gekochte rote Beete  
1 EL Agavendicksaft  
150 g Mayonnaise  
10 Kapern und Kapernsaft  
1 Zitrone  
1 Friseesalat

#### Zubereitung:

Für die Burger-Patties das Hackfleisch mit fein gehackten Sardellen und Zwiebeln eingeweichtem Brötchen und Eiern vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Topf mit ca. 500 ml Wasser, Lorbeer, Piment und Wacholder zum Sieden bringen, aus dem Hack zwei ca. 200 g schwere Patties formen, vorsichtig in den Topf geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die rote Beete in feine Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer und etwas Agavendicksaft abschmecken. Mayonnaise mit gehackten Kapern, etwas Kapernsaft, Abrieb und Saft der Zitrone, Salz und Pfeffer sowie einem Löffel des Kochwassers aufrühren.

In einer Pfanne etwas Butter schmelzen, darin die Burgerbrötchen-Hälften auf der Schnittfläche kurz anrösten.

#### Anrichten:

Auf die Unterhälfte des Burgerbrötchen etwas Mayo, Rote Beete und gezupften Frisee geben. Den Patties aus dem Kochwasser nehmen auf Küchenpapier abtropfen und als weitere Schicht auf das Burgerbrötchen geben. Dann nochmals Mayo, rote Beete und Friseesalat auf dem Patti schichten und zum Schluss mit der Oberhälfte bedecken.

### Krosse Gemüsechips

#### Zutaten:

1 Rote Bete  
1 EL Olivenöl  
1 TL Salz  
1 - 2 TL Gewürz nach Geschmack, z.B. Rosmarin, Curry, Zimt

#### Zubereitung

Den Backofen auf 140 ° C vorheizen. Rote Bete schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln und auf einem Backblech nebeneinander legen. Mit Salz bestreuen und nach ca. 15 Minuten das ausgetretene Wasser mit etwas Küchenpapier abtupfen. Die Rote Bete Scheiben mit Olivenöl bestreichen oder besprühen und mit Kräutern und Gewürzen bestreuen. Im Ofen ca. 45 Minuten kross werden lassen, dabei ab und zu die Backofentür öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.