

# Kocherlebnis im Küchenstudio Lorenz

Brandenburger Wochenblatt, 25. September 2013

© Idee & Produktion: Ecki Production, Tel. 03381/795822

Anzeige

**Brandenburger Persönlichkeiten und Prominente verraten ihre Lieblingsrezepte**

**Heute:**

**Marktdirektor der MBS, Marktdirektion Brandenburg, Ronald Priebe**

**Hauptgericht:**

**Königsberger Klopse mit selbstgemachten Kartoffelbrei**

**Nachspeise: Himbeeren rot/weiß**



Mike Lorenz

Bilder und Rezepte ausführlich unter:  
[www.kuechenstudio-lorenz.de](http://www.kuechenstudio-lorenz.de)

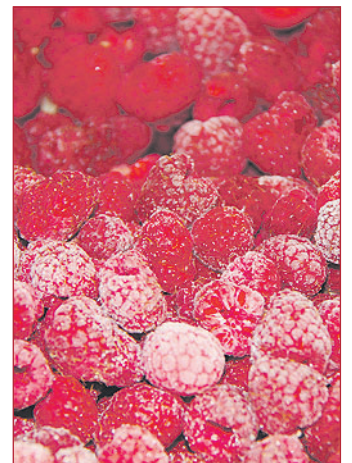
- 500 g Hackfleisch, 1 Brötchen, 1 feingehackte Zwiebel, 2 Eier, 2 EL Paniermehl, Salz & Pfeffer mischen und zu Klopsen formen
- 1 feingehackte Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 3 Pimentkörner, 3 Pfefferkörner in 1 l klare Fleischbrühe geben und aufkochen
- Klopse hineinlegen, 10 min kochen lassen, Gewürze entnehmen
- 10min gar ziehen lassen
- 3 EL Butter erhitzen, 2 EL Mehl gesiebt darin anschwitzen, mit ¼ l Brühe unter Rühren löschen
- 1/8 l Sahne und Kapern (1 Röhrchen) zugeben, nicht kochen, heiß halten
- mit 1 EL Zitronensaft, 1 EL Zucker, Salz & Pfeffer abschmecken
- 1 Eigelb zum Legieren in Soße rühren, Klopse reinlegen, mit Petersilie garnieren
- 2 Becher Schlagsahne mit 2 P Vanillezucker schlagen,
- im Wechsel 500g gefrorene Himbeeren, Sahne, 4-5 zerbröselte Baiser in Gläschen schichten
- Mandelsplitter ohne Fett goldbraun rösten, mit Minze dekorieren



Man kann mit Recht behaupten, MBS-Marktdirektor Ronald Priebe hat auch als Koch ein Sternchen verdient. Er zauberte zwei Gerichte im Küchenstudio Lorenz, die man auf jeden Fall nachkochen sollte. Auch wenn Königsberger Klopse sich einfach anhören, in der Zubereitung können Welten liegen. Und das weiß der Vater von drei Kindern (alles Mädels) ganz genau. Ronald Priebe kocht mit ganz viel Herz und Spaß. Mike Lorenz hatte alles verkostet und gab dem Koch 100 Punkte.



Ein Tipp von Ronald Priebe an die Leser: „Kartoffelbrei mit dem Handmixer verrühren, dann ist alles locker und cremig“.



Bei der Nachspeise wurden nur gefrorene Himbeeren verwendet und im Glas aufgeschichtet. Nach einstündigem Stehen hatte alles die richtige Konsistenz.

Unterstützt wird das Kocherlebnis mit den Zutaten von **REWE** in der Neuendorfer Str. 76

**KÜCHENSTUDIO LORENZ**

Domlinden 16 · 14776 Brandenburg a.d. Havel  
Tel. 03381/2881 91

**Design for life.**

Erleben Sie die neuen Backöfen von Miele.



**Klimagaren**  
Optimale Back- und Bratergebnisse durch Erhöhung der Luftfeuchte.



**PerfectClean-Ausstattung**  
Müheles einfache Reinigung durch patentierte Oberflächenveredelung.



**FlexiClip-Vollauszug**  
Sichere Handhabung des Gargutes außerhalb des heißen Garraums.

**Miele**  
IMMER BESSER