

Кенігсберзькі клопси

Клопси - це страва німецької кухні, що готується з фаршу, политого каперсовим соусом.

В Європі вона дуже популярна. По суті, це фрикадельки, але весь смак цієї страви у соусі. Ситний ніжно-вершковий соус додає неймовірної смакоти клопсам і чудово доповнюється смаком каперсів. Прекрасний варіант для повсякденної вечері.

Історія розповідає, що страва названа в честь прусського міста Кенігсбергу (нині Калінінград) і є одним з основних моментів прусської кухні. У Німецькій Демократичній Республіці (НДР), страва офіційно називалася Kochklopse (варені фрикадельки), щоб уникнути будь - яких посилань на однойменність з містом, яке в період після Другої світової війни було анексоване Радянським Союзом. Німецькі жителі міста були вигнані, а місто було заселене росіянами та перейменоване в честь Михайла Калініна, близького союзника Йосипа Сталіна в радянському керівництві.

Кенігсберзькі клопси в жарт називали Revanchistenklopse.

Клопси:

- 2 скибки сухого хліба
- 1 склянка води
- 200 гр фаршу з яловичини
- 200 гр фаршу з телятини
- 200 гр фаршу з свинини
- 4 філе анчоусів
- 1 цибулина
- 1 яйце
- 1/4 чайної ложки солі
- 1/4 білого перцю

Бульйон:

- 6 склянок води

- 1/2 чайної ложки солі
- 1 лавровий листок
- 1/4 склянки посіченої цибулі
- 6 зернин чорного перцю

Соус:

- 6 склянок бульйону
- 3 столові ложки каперсів
- сік 1 лимона
- 1 чайна ложка діжонської гірчиці
- 1 склянка сметани
- 1/3 чашки муки
- сіль і перець до смаку

Намочити хліб у воді і залишити на 5-10 хв. Розмочений хліб легко відтиснути та покласти його у велику миску з фаршем, додати посічені анчоуси, потерту на тертці цибулю, яйце, сіль і перець. Добре вимішати (за бажанням можна уживати блендер).

Сформувати з фаршу круглі клопси 3 см в діаметрі.

У каструлі середнього розміру приготувати бульйон. У воду додати сіль, лавровий листок, зернини перцю та посічену цибулю.

В окріп бульйону покласти м'ясні клопси та варити протягом 20 хв. на малому вогні.

Перекласти клопси дерев'яною ложкою на таріль і тримати у теплому місці.

Соус:

Змішати сметану з мукою та добре розмішати грудочки за допомогою вінчика. Додати кілька ложок гарячого бульйону та ще раз швидко розмішати. Сметану поступово додавати в каструлю з легко киплячим бульйоном, при цьому постійно помішуючи. Довести ще раз до кипіння на легкому вогні. Додати відціджені каперси, гірчицю і лимонний сік та приправити до смаку.

Покласти клопси в каструлю до соусу чи із соусом в іншу посудину та добре

нагріти їх.

Подавати на приготованому теплому тарелі. Смакують із відварною картоплею чи картоплею пюре або рисом.

