

## Кёнигсбергские клопсы

**Кёнигсбергские клопсы (Königsberger Klopse)** – фрикадельки в каперсовом соусе, они были придуманы в Восточной Пруссии, в городе, именем которого и названы. Блюда из фарша традиционно считаются домашними, гостям их обычно не подают. Но только не кёнигсбергские клопсы, это – исключение из правила. Их оригинальный, я бы сказала – изысканный вкус делает клопсы праздничным и вполне даже ресторанным блюдом.

Особенность этих фрикаделек в том, что они не обжариваются и даже не запекаются в духовке, а отвариваются. Готовят клопсы из телятины, хотя за неимением ее, придется обойтись смешанным фаршем. И еще одна важная особенность блюда, которая собственно и превращает мясные фрикадельки в кёнигсбергские клопсы: белый соус для них должен обязательно содержать каперсы. Традиционно клопсы сопровождалась отварным картофелем и маринованной свеклой.



### Ингредиенты:

#### Фрикадельки:

мясной фарш (телятина или смешанный) 600 г

небольшая луковица 1 шт.

масло сливочное 20 г

сухая булочка или кусок хлеба для тостов

молоко 50 мл

яйцо 1 шт.

дижонская горчица 1 ст.л.

анчоусы в масле 3 филе

мускатный орех щепотка

соль и молотый черный перец по вкусу

мясной (овощной) бульон 1 л

#### Соус:

сливочное масло 50 г

мука 2 ст.л.

бульон, в котором варились фрикадельки 500 мл

сливки 10% 200 мл

каперсы 1 ст.л.

мускатный орех щепотка

вустерский соус 1 ч.л.

цедра 1 лимона  
сахар

### **Фрикадельки.**

Лук почистить и очень мелко порезать, потомить в сливочном масле до прозрачности, добавить промытые под струей воды и обсушенные бумажным полотенцем филе анчоусов, размешивать, пока они не расплавятся, слегка остудить. Хлеб размочить в молоке. Положить в миску фарш, добавить лук и остальные ингредиенты, тщательно перемешать до однородности. Сформировать фрикадельки размеров чуть больше грецкого ореха.

В сотейнике довести до кипения бульон. Осторожно опустить фрикадельки в бульон, который должен лишь слегка (!) кипеть. Накрыть сковороду крышкой, варить клопсы на самом тихом огне 15 минут, не допуская кипения, иначе фрикадельки станут жесткими. Вынуть фрикадельки шумовкой, положить в миску, прикрыть фольгой, чтобы они оставались теплыми.

### **Соус.**

В сотейнике растопить сливочное масло. Положить муку и прогреть, помешивая, 30–40 секунд. Постепенно влить бульон, постоянно помешивая, чтобы не образовывались комки. Добавить остальные ингредиенты, перемешать. Скорректировать вкус небольшим количеством сахара. Влить сливки, соус слегка дополнительно прогреть, но не кипятить (!).

Переложить клопсы в соус. Слегка прогреть, но не кипятить. Снять сотейник с огня, накрыть крышкой и дать клопсам настояться в течение 5 минут.

**Тэги:** вторые блюда, блюда из мясного фарша, немецкая кухня, кёнигсбергские клопсы