

## **Klopsy królewieckie, konigsberskie, niemiecka książka kucharska z Grudziądza z 1866 roku, tłum. Anna Mikołajewska:**

### **92. Klops**

Dobre mięso wołowe, ale także wieprzowe lub baranie, bez kości i tłuszczu kroi się nożem na dość małe kawałki.

Na funt mięsa bierze się jedno jajo i równe części tartego białego chleba i tartych ziemniaków (chleba na oko trochę więcej). Na jedną część mięsa bierze się połowę części mieszanki.

Do tego topi się kawałek masła, bierze się trochę soli, trochę tłuczonego pieprzu, ziele angielskie i drobno posiekaną cebulę. Po dokładnym wymieszaniu z jajami formuje się okrągłe spłaszczone klopsy, które można dowolnie zastosować.

#### **Na kwaśno**

Równocześnie z przygotowaniem masy z części pozostałych z mięsa, warzyw korzeniowych i cebuli gotuje się bulion, przelewa przez sito, zbiera cały tłuszcz i klarowny płyn ponownie stawia na ogniu.

Wkłada się do niego klopsy, spory kawałek masła, ziele angielskie i liść laurowy. Przygotowuje się gęsty sos z mąki, tartego białego chleba i wedle gustu odrobiny cukru. Klopsy gotuje się niezbyt długo, żeby nie były za twarde. Trzeba też uważać, żeby nie przesolić sosu.

Jeśli danie ma być bardziej eleganckie, dodaje się wedle uznania kapary, posiekane sardele, plastry cytryny bez pestek, pieczarki, twardzioszki albo ogórki marynowane z gorczycą, a przed podaniem polewa się potrawę kieliszkiem cherry lub czerwonego wina.

#### **~~z~~ musztardą i pieczarkami**

Z pozostałości od mięsa, warzyw korzeniowych i cebuli przygotowuje się bulion, przelewa przez sito i zbiera tłuszcz.

W tygłu przygotowuje się jasną zasmażkę z kawałka masła i takiej ilości mąki, ile potrzeba do sosu, dolewa się klarowny bulion, a kiedy mąka się ugotuje, wkłada klops.

Do tego wszystkiego dodaje się sporo angielskiej drobno mielonej musztardy (na 25 klopsów jedną czubatą łyżkę stołową), dużo kaparów, grubo posiekanych pieczarek, trochę zalewy octowej od pieczarek i kaparów, cukier, kilka ziaren ziela angielskiego i jeszcze sporo octu, żeby sos był dość kwaśny. Sos musi być gęsty, niezbyt słodki i mieć ładną żółtą barwę.

### **Klops smażony**

Uformowane klopsy obtacza się najpierw w jajku, potem w tartym białym chlebie i mące, kładzie się na burzącym się maśle i rumieni. Można też zrezygnować z jajka i obtoczyć je tylko w chlebie, ale jajko sprawia, że są bardziej wilgotne i chrupiące.

---