

20. Klops.

Ein Pfund gehacktes Fleisch, halb Rind- halb Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ eingeweichte und gut ausgedrückte Semmel, zwei Eier, eine Prise Pfeffer, eine kleine geriebene Zwiebel und eine Wenigkeit Muskatnuß werden gut vermengt, zu Klößen geformt und in etwa $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon oder Wasser (letzterem kann man ein Stückchen Butter zufügen) höchstens $\frac{1}{4}$ Stunde langsam gekocht. Nun bereitet man von 20 Gramm Mehl mit 20 Gramm Butter eine

5 Mehlschwitze, gießt die Brühe, in welcher die Klopse gekocht sind, dazu, läßt alles gut durchkochen, giebt noch ein Stückchen frische Butter, etwas Fleischextrakt und Citronensaft hinzu, läßt die Sauce einmal aufkochen und legt nun die Klöße in die Sauce, kochen darf das Gericht nicht mehr, sondern bis zum Anrichten an einer heißen Stelle nur langsam ziehen. Die Sauce verfeinert man, wenn man einige Kapern beifügt und sie mit 1–2 Eigelb abzieht.

(133 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap159.html>