

Kraftbrühe mit Grünkernklößchen (V)

Kraftbrühe siehe Rezeptkarte wie gehabt.

Grünkernklößchen

50 gr. Grünkernmehl und 50 gr. Grünkernschrot werden mit 100 gr. Butter, 300 ml heißer Fleischbrühe zu einer festen Masse gekocht. Salz, Muskat und gehackte Petersilie zugeben und vom Herd nehmen. 10 Minuten ruhen lassen; dann 2 Eier hinzugeben und siehe da die Klößchenmasse ist fertig.

Mit einem Kaffeelöffel werden die Klößchen in die heiße Brühe gestochen und 20 Minuten ziehen lassen.

Brühe mit Klößchen und frischer Petersilie oder Liebstöckel heiß servieren.