



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Markklößchen von meiner Omi

Zutaten für ca. 10-12 Klößchen:

- 100 g Semmelbrösel
- 100 g Rinder Mark
- 1 Brötchen, eingeweichtes
- 2 Esslöffel Trockenpetersilie
- 2 Eier (Handelsklasse-L)
- 1 Prise Salz, Muskat und Pfeffer



Vor- & Zubereitung:

Das Mark aus den Röhrenknochen lösen, mit einer Gabel zerdrücken und in einer Pfanne bei milder Hitze auslassen, anschließend leicht erkalten lassen.

Dann das Mark schaumig rühren und mit den Bröseln, dem Brötchen, der Petersilie und dem Ei gut durchrühren.

Ganz zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskat herzhaft würzen.

Mit einem Kaffeelöffel kleine Klößchen aus dem Teig formen und in die kochende Brühe geben, wenn alle Klößchen geformt und in der Brühe sind, die Hitze reduzieren und **nicht** mehr kochen, sondern nur noch ziehen lassen.

Sie sind servierfertig, wenn sie an die Oberfläche schwimmen. Schmeckt zu allen klaren Suppenarten hervorragend!

