URKORN PURISTEN
Wir vertrauen der Natur!

Brotbrösel-Klößchen

Zutaten für 20-25 Stück

75g	Brotbrösel eines Vollkornbrotes
50g	Butter
2	Eier (mittlere Größe)
1-2 EL	Petersilie, fein gehackt
	Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

- Brotbrösel (Vorzugsweise Einkorn-Vollkorbrot) mit der Butter in einer Pfanne **3-4 Minuten** bei mittlerer Hitze anrösten. Abkühlen lassen
- Eier, Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zugeben und verrühren
- **20-30 Minuten** quellen lassen
- mit einem Teelöffel etwas der Masse abstechen und mit den Handflächen zu Kugeln formen. Die Menge ergibt ca. **20-25 Klößchen**
- Salzwasser auf dem Herd zu kochen bringen und die Klößchen einlegen. Das Wasser darf jetzt nicht mehr sprudelnd kochen sondern nur noch sieden.
- Die Klößchen sind fertig, wenn sie nach ca. **10 Minuten** an die Oberfläche schwimmen
- Klößchen mit einer Schaumkelle herausnehmen und bis zur Verwendung abkühlen lassen oder sofort in einer klaren Brühe servieren

Tipp I: Die Klößchen können auch direkt in einer Fleisch- oder Gemüsebrühe gegart werden

Tipp II: Für kräftige Käseklößchen, der Teigmasse Parmesan oder geriebener Bergkäse hinzufügen