

Markklöschen nach Hausmann's Art (16 Stück)



Zutaten

4 Markknochen
1 EL Butter
Salz
Pfeffer
Muskat
Petersilie
1 Ei
1 EL Mehl
Paniermehl

Zubereitung

Die Markknochen aushöhlen und in einem Topf das pure Fett aus dem Mark ausschwitzen. Abkühlen lassen und das Fett danach durch ein feines Sieb abseihen.

Butter, Salz, Pfeffer, Muskat und die gehackte Petersilie nach und nach mit einem Schneebesen dazu rühren und abschmecken. Ei und Mehl dazugeben und verkneten.

Paniermehl solange zugeben, bis der Teig nicht mehr klebt. Nochmals kurz abschmecken und evtl. Nachwürzen. Klöschen formen und in der Suppe kurz ziehen lassen.

Die Masse ergibt etwa 16 größere Markklöschen. Sie eignen sich auch hervorragend zum Einfrieren.