

Fleischklößchen als Einlage für Frikassee und klare Suppen

Zutaten für die Klößchen

250 g	Schweinemet
1	Zwiebel, fein gerieben
1	Ei
2 EL	Semmelbrösel
1 Prise	Muskatnuss
	Salz, Pfeffer

Zutaten für die Brühe

2 L	Wasser
8	Pimentkörner
3	Lorbeerblätter
1	Zwiebel, geviertelt
2 TL	Salz



Zubereitung der Klößchen

Zwiebel ganz fein reiben,

Mett mit Zwiebel, Ei, Semmelbröseln, Muskatnuss, Salz u. Pfeffer verkneten,

3/4 Stunde ruhen lassen, damit die Semmelkrume quellen kann und die Gewürze durchziehen.

Kochwasser

In der Zwischenzeit Wasser mit Salz, Zwiebel, Lorbeer und Piment 5 Minuten kochen lassen.

Mett noch einmal durchmengen, mit nassen Händen kleine Klößchen, formen (ca. 60 Stück).

Klößchen in das kochende Wasser geben, aber nicht mehr zu stark kochen lassen.

Wenn die Klößchen oben schwimmen sind sie normalerweise gar. (ca. 10 Minuten, probieren!)

Tipp: "Klößchenwasser" nicht weg schütten, sondern in Schraubgläser einkochen.