

Semmelklöße

Zutaten | 8 Portionen

500 g	Brötchen vom Vortag
500 ml	Milch
3	Eier
	Salz, Pfeffer
3 EL	Kräuter (Schnittlauch, Petersilie)
1	Zwiebel
3 EL	Öl
3 EL	Mehl

Zubereitungszeit: 20 Min.

Die zubereitete Brötchenmasse muss mindestens 1 Stunde durchziehen.

Zubereitung:

- Brötchen würfeln, Kräuter hacken und Zwiebel fein würfeln.
- Milch zusammen mit Eiern, Kräuter, Zwiebel und Öl gut verrühren und mit den Brötchenwürfeln vermengen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
- Mehl zu der Brötchenmasse geben, gut durchkneten und mit feuchten Händen kleine Klöße formen.
- In einem großen Topf reichlich Salzwasser erhitzen (darf nicht sprudelnd kochen) und die Klöße garen lassen. Sie sind fertig, wenn sie aufsteigen.

Tipp:

Je nach Gericht können 150 g Schinkenwürfel untergegeben werden. Mit Zwiebeln und etwas Butter andünsten, dann abgekühlt mit Milch und Eiern vermischen.

Wenn etwas übrig bleibt, können die Klöße auch am nächsten Tag in Scheiben geschnitten und in Butterschmalz angebraten werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 172 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
315 kcal	10,3 g	43,1 g	12 g	134 mg