

# Schlemmerklößchen -Suppeneinlage

Zutaten | ca. 20 Stück

40 g	Butter
1/8 l	Milch
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
80 g	Weizenmehl
1	Ei

Zubereitungszeit: 15 Min.

## Zubereitung:

- Butter im Topf zerlassen.
- Das Mehl dazugeben und anschwitzen lassen.
- Die Milch unter ständigem Rühren langsam dazugeben.
- Mit Salz und Zucker würzen.
- Ein Ei aufschlagen und verquirlen.
- Kurz vor dem Siedepunkt den Topf vom Herd nehmen und das verquirlte Ei untermischen.
- Die Klöße mit einem Löffel, den man vorher in die heiße Brühe getaucht hat, abstechen und in die Suppe geben.
- So ziehen die Klöße gar, die Suppe nicht mehr aufkochen lassen!

## Tipp:

Diese Klöße sind eine wunderbare Einlage für eine klare Suppe, egal ob Rind-, Huhn- oder Gemüsebrühe verwendet wird.

Für die im Video gezeigte Gemüsesuppe hat Birgit ca. 750 ml Gemüsebouillon, 2 Möhren (klein gewürfelt), 300 g Erbsen, 2 TL gekörnte Brühe sowie 100 g Suppenudeln verwendet.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf einen Klob von 15,5 g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
38 kcal	2,21 g	3,49 g	982 mg	9,49 mg