

Rezept

Kartäuserklöße mit Weinschaumsauce

Ein Rezept von Kartäuserklöße mit Weinschaumsauce, am 12.06.2026

Zutaten

Für die Weinschaumsauce

- | | | | |
|--------|-------------------------------------|------|--------|
| 4 | sehr frische Eigelbe | 50 g | Zucker |
| 250 ml | trockener Weißwein (z. B. Riesling) | | |

Für die Kartäuserklöße

- | | | | |
|---|--|--------|--------------|
| 4 | Brötchen vom Vortag | 8 EL | Semmelbrösel |
| 4 | Eier (Größe M) | 50 g | Zucker |
| | abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone | 500 ml | Milch |

Außerdem

- | | | |
|-----------------------------|------|---|
| Butterschmalz zum Ausbacken | 50 g | Zucker und 1-2 TL Zimtpulver zum Wälzen |
|-----------------------------|------|---|

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

Zubereitung

1. Für die Sauce einen Topf mit heißem Wasser vorbereiten, auf den eine Metallrührschüssel passt, ohne dass sie die Wasseroberfläche berührt. Außerdem eine Schüssel mit Eiswasser bereitstellen. Eigelbe, Zucker und Wein in die Rührschüssel geben. Mit dem Schneebesen oder den Quirlen des Handrührers verrühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Die Schüssel über das heiße Wasserbad stellen und die Mischung in 4-5 Min. dickcremig aufschlagen. Nun die Schüssel in das kalte Bad stellen und die Sauce weitere 3-5 Min. schlagen, bis sie ganz abgekühlt ist.
2. Für die Klöße die Brötchenrinde fein abreiben, mit den Semmelbröseln vermischen. Die Brötchen quer halbieren. Eier, Zucker, Zitronenschale und Milch in einer Schüssel verquirlen. Die Brötchenhälften hineinlegen und 10-15 Min. darin einweichen, bis sie die ganze Eiermilch aufgesogen haben. Herausnehmen, mit den Händen zu eiförmigen Klößen formen, dabei leicht ausdrücken. Die Klöße rundherum in der Semmelbröselmischung wälzen.
3. Das Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen, die Klöße hineingeben und unter Wenden in 6-8 Min. goldgelb ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen, auf Küchenpapier entfetten und in Zimtzucker wälzen. Mit der Sauce anrichten.