Rezept

Klare Gemüsebrühe mit Butterklößchen

Ein Rezept von Klare Gemüsebrühe mit Butterklößchen, am 19.04.2024

Zutaten

2	Zwiebeln
3	Möhren
ca. 1/4	Sellerieknolle
1	Tomate
2 Öl	Petersilie
1	Lorbeerblatt
40 g	Butter
100 g	Mehl
	Schnittlauchröllchen zum Garnieren
1 kleines Stück	Ingwer (ca. 10 g)
2	Petersilienwurzeln
1 Stange	Lauch
3 Stiele	Petersilie
1 TL	weiße Pfefferkörner
	Salz
	Salz
2	Eier (Größe M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Für die Brühe die Zwiebeln schälen und quer halbieren. Den Ingwer schälen. Möhren, Petersilienwurzeln und Sellerie schälen und grob würfeln. Lauch putzen, längs halbieren und waschen, die Hälften in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Die Tomate waschen und halbieren, dabei den Stielansatz entfernen. Die Petersilie waschen und trocken schütteln.

2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebelhälften darin mit der Schnittfläche nach unten dunkel anrösten. Ingwer, Möhren, Petersilienwurzeln, Sellerie und Lauch dazugeben und unter Rühren kurz andünsten. Ca. 3 l Wasser dazugießen. Petersilie, Pfefferkörner und das Lorbeerblatt hinzufügen und das Wasser aufkochen. Die Brühe dann offen bei mittlerer Hitze ca. 1 ½ Std. leicht köcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb in einen Topf gießen und zugedeckt bis zum Gebrauch beiseitestellen.

3. Ca. 30 Min., bevor die Brühe fertig ist, für die Klößchen ⅛ l Wasser mit der Butter und ½ TL Salz in einem Topf mit schwerem Boden zum Kochen bringen. Das Mehl auf einmal hineinschütten und rühren, bis sich ein Kloß bildet und ein weißer Film auf dem Topfboden zu sehen ist. Den Topf von der Herdplatte ziehen und die Eier nacheinander unterrühren (dabei muss sich immer wieder ein Kloß bilden).

4. Reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Von dem Teig mit zwei Teelöffeln kleine ovale Klößchen abstechen und im leicht siedenden Salzwasser in 2-3 Min. gar ziehen lassen. Die Klößchen sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Mit dem Schaumlöffel herausheben.

5. Die Gemüsebrühe erhitzen, auf Schüsseln oder tiefe Teller verteilen und die Klößchen einlegen. Mit Schnittlauch bestreut servieren.