

Rezept

Markklösschen

Ein Rezept von Markklösschen, am 23.04.2024

Zutaten

80 g Rindermark	4 Scheiben Toarstbrot
3 Stängel Petersilie	2 Eier (Größe M)
1-2 EL Paniermehl	frisch geriebene Muskatnuss
Salz	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Rindermark in einem Topf bei kleiner Hitze langsam schmelzen lassen. Inzwischen das Toastbrot entrinden und im Blitzhacker fein mahlen. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.
2. Das Rindermark durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Brotbrösel, Petersilie, Eier und Paniermehl dazugeben und alles vermischen. Mit Muskat, Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Masse ca. 30 Min. kalt stellen, dann zu walnussgroßen Kugeln formen. Vor dem Servieren die Klößchen in siedender Brühe in ca. 10 Min. garen.