

Rezept

Mehlklöße mit Korianderlinsen

Ein Rezept von Mehlklöße mit Korianderlinsen, am 09.10.2024

Zutaten

70 g altbackene Brötchen oder Weißbrot	80 g Butter
250 g braune Linsen	1 EL Thymianblättchen
150 g Staudensellerie	150 g Möhren
1 Schalotte	2 TL Korianderkörner (grob zerstoßen)
Salz	125 g Mehl
½ TL Backpulver	1 Ei
80 ml Milch	½ l Gemüsebrühe
Cayennepfeffer	3 - 4 EL Aceto balsamico

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Für die Klöße die Brötchen in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL Butter zerlassen und die Brotwürfel darin goldbraun rösten. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Inzwischen die Linsen mit dem Thymian und 1 l Wasser in einen Topf geben, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze in 15 - 20 Min. bissfest kochen.
2. Währenddessen den Sellerie putzen, waschen und fein würfeln. Möhren und Schalotte schälen und fein würfeln. In einem Topf 3 EL Butter zerlassen und das Gemüse darin mit dem Koriander ca. 5 Min. dünsten.
3. In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Mehl, Backpulver, Ei, Milch und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Brotwürfel untermischen. Mit einem nassen Esslöffel ca. 8 gleichmäßige Teigportionen abnehmen, ins Wasser geben und halb zugedeckt in ca. 15 Min. gar sieden (nicht kochen) lassen. Nach 8 Min. die Klöße wenden.
4. Die Linsen in ein Sieb abgießen, mit der Brühe zum Gemüse geben und 5 Min. mitköcheln. Übrige Butter unterrühren, die Linsen mit Salz, Cayennepfeffer und Essig würzen. Die Klöße herausheben und mit den Korianderlinsen anrichten.