

Mehlkloß

Vegetarisch » Klöße&Co.

Zutaten (4 Personen)

- » 750ml Milch
- » 250g Mehl
- » 1-2 Ei(er)
- » Salz
- » Weißbrot

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

bis 5€



Zubereitungszeit

31-60min

Rezept-Foto



Zubereitung

Vorbereitung:

- Weißbrot würfeln
- in Butter anrösten

Fertigstellung:

- Milch mit Salz aufkochen
- 150g Mehl zugeben
- rühren, bis sich ein Kloß vom Boden löst
- Masse etwas abkühlen lassen
- nach und nach ein Ei und restliches Mehl einarbeiten
- zweites Ei evtl. durch 1TL Backpulver ersetzen
- geröstetes Weißbrot untermischen
- Teig zu einen Kloß formen
- in kochendes Salzwasser geben
- 10min kochen, 10min ziehen lassen
- mit Zwirn in Scheiben schneiden und servieren

angelegt am: 02.07.2003

Rezept-Nr: 39

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke