



Bratwurstklößchen

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 3m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 8m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '8', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '3m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Eine einfache, Variante wenn es einmal schnell gehen muss; für jeden Tag, in zünftig - herzhaften Gemüseintöpfen

Zutaten

- 250 g feine, ungebrühte Kalbsbratwurst

Zubereitungsart

Schritt1

Die Brätmasse so aus der Wursthaut drücken, dass kleine Klößchen (insgesamt ca. 24 Stück) entstehen und / oder mit feuchten Händen rund rollen.

Schritt2

In Salzwasser pochieren oder in der Stielpfanne knusprig braten, bzw. direkt in die fast fertige Gemüsebrühe 3 - 4 min. garen.

Rezeptart: Suppeneinlagen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bratwurstkloesschen/>