

Kräuter - Markklößchen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Die Klassiker, die in keiner bürgerlichen Suppe fehlen dürfen

Zutaten

- 130 g ausgebrochenes, gut gewässertes Rindermark
- 80 - 99 g frisch geriebenes Weißbrot oder Paniermehl
- 1 ganzes Ei
- 1 Eigelb
- 3 El frische, gehackte Kräuter wie:
 - Petersilie, Kerbel, Dill
- Salz, Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Es gibt zwei Wege richtig schöne Markklößchen herzustellen!

Schritt2

Entweder man würfelt das gut gewässerte Ochsenmark und verarbeitet es auf kaltem Wege weiter oder man lässt es bei mäßiger Hitze mit etwas Wasser aus, ohne Farbe nehmen zu lassen und passiert das Fett danach.

Schritt3

Die Herstellung:

Schritt4

Das Ochsenmark, ob gewürfelt oder ausgelassen, mit dem geriebenen Brot und den Kräutern gut verarbeiten und würzen. Anschließend die Eier und die Kräuter unterheben. Nunmehr, mit einem feuchten Teelöffel ovale, glatte Nocken formen oder runde, glatte Klößchen mit den Händen rollen.

Schritt5

In heißer Fleischbrühe, vorsichtig, unter dem Siedepunkt 5 - 6 min. leise garen lassen

Rezeptart: Suppeneinlagen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kraeuter-markkloesschen/>