

# Kräuter - Schwemmklößchen

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Zu klaren Suppen und z. B. Hamburger Aalsuppe

## Zutaten

- 1/4 l Milch
- 30 g Butter
- 2 El Mehl, gesiebt
- 2 ganze Eier
- Frische, gehackte Kräuter bzw. T. K. Kräutermischung
- (Geht auch ohne)
- Salz, 1 Strich geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die Milch mit der Butter und den Gewürzen aufkochen und mit einem Kochlöffel das Mehl glatt rühren.

### Schritt3

Einen kleinen Stich Butter dazu geben und regelrecht auf der Flamme "abbrennen" bis sich alles vom Topfboden löst.

### Schritt4

(Daher der Name "Brandteig")

### Schritt5

Etwas abkühlen lassen und die Eier einzeln mit dem Kochlöffel unterrühren, ebenso die Kräuter.

## **Schritt6**

Mit einem feuchten Teelöffel und feuchten Händen, kleine Nocken oder nierenförmige Quenelles in heißes Salzwasser stechen, 2 - 3 min. leise garen lassen, bis sie oben schwimmen.

**Rezeptart:** Suppeneinlagen **Tags:** eier, kräuter

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