



Schwemmklößchen, die klassische, vielseitige Suppeneinlage

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **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' : '8', 'yield' : '' });
```

Einfach und schnell gemacht, passt zu Vielem

Zutaten

- 125 ml Milch
- 30 g Butter
- 60 g Mehl, gesiebt
- 2 kleine, ganze Eier
- Salz und etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Milch mit der Butter erhitzen, das Mehl dazu geben und ca. 1 min. leise „ausschwitzten“ lassen. Salzen und mit etwas geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt2

Auf der Herdplatte mit einem Kochlöffel verrühren bis sich die Masse als Klumpen vom Topfboden löst;

Schritt3

(Das nennt der Profi „abbrennen“, denn es handelt sich ja um einen "Brandteig")

Schritt4

Etwas auskühlen lassen oder in eine Schüssel umleeren.

Schritt5

Nunmehr die Eier einzeln, nach und nach dazu geben und glatt unterarbeiten.

Schritt6

Mit feuchten Händen und feuchtem Löffel, je nach Verwendungszweck, kleine, nierenförmige "Quenelles" oder ovale Nocken formen und direkt in siedendes Salzwasser geben.

Schritt7

Nur ca. 5 min. sieden lassen, nicht kochen, bis die Klößchen oben schwimmen.

Rezeptart: Klare Suppen, Suppeneinlagen **Tags:** klassisch, vielseitig

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)72
- Fett (g)5
- KH (g)5
- Eiweiss (g)2
- Ballast (g)0,3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwemmkloesschen-die-klassische-vielseitige-suppeneinlage/>