Thüringer Stracke Klößchen

- **Portionen:** 5-6
- **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' : '5-6', 'yield' : '' });

Fingerfood, Suppeneinlage oder zum Glas Wein oder Bier

Zutaten

- 100 g luftgetrocknete Eichsfelder - Stracke, Feldgieker, Ahle Wurst oder auch Salami, in kleinen Würfeln
- 1 altbackenes Brötchen in kleinen Würfeln
- 150 ml heiße Milch
- 1 ganzes Ei
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- Etwas frischer Zitronenabrieb
- 1 El Schnittlauch, gehackt
- 1 El Petersilie, gehackt
- 1 El frischer Majoran
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Butter zum Braten

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Brötchen mit der heißen Milch übergießen, einweichen. Die Zwiebeln mit dem Knoblauch anschwitzen, dann die Kräuter dazu geben. Mit dem Ei zu einer glatten Masse verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt2

Etwas zusammen stehen, ziehen lassen und mit feuchten Händen kleine oder größere Klößchen rollen.

Schritt3

In siedendes Salzwasser geben; zunächst eine Probe machen.

Schritt4

(Ev. noch etwas Semmelbrösel oder 1 Eigelb dazu geben)

Schritt5

Alle Klößchen dann ca. 8 min. leise garen, heraus nehmen, auf Küchenkrepp ablaufen lassen und danach in brauner Butter knusprig von allen Seiten braten.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Auf Zsahnstocher stecken und mit Senf als kleinen Appetithappen servieren.

Rezeptart: Fingerfood, Thüringische **Tags:** brunch, deftig, fonds, lauwarm, lecker, nocken, pikant, snack, Thüringische Küche, toller snack

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/thueringer-stracke-kloesschen/