

Markklößchen für die Suppe



Rezept und Foto von Manfred Cuntz

Für 8 Portionen

Zutaten:

700 g Rindermarkknochen

Salz

Muskat

90 g Semmelbrösel

2 Eier

Mehl zum Bearbeiten

Zubereitung:

Mark mit einem spitzen Messer aus den Knochen lösen und vorsichtig herausdrücken. Mark in einer beschichteten Pfanne bei milder Hitze schmelzen lassen, durch ein feines Sieb gießen und erkalten lassen.

Erkaltetes Mark in einer Schüssel mit dem Handrührgerät in 3-4 Minuten schaumigweiß schlagen, mit Salz und Muskat würzen.

Anmerkungen von Manfred: Der Handrührer heißt bei mir Major mit Profi-Patisseriehaken. Flexi geht sicher auch.

Semmelbrösel und Eier unterrühren. Masse auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 4 dünne Rollen à ca. 20 cm Länge formen.

Rollen in ca. 40 kleine Stücke schneiden und zu Klößen formen.

Anmerkungen von Manfred:

Allerdings mache ich nicht die Rolle sondern portioniere die Masse mit einem kleinen Eiskugeldingens.

Markklößchen in leicht siedendes Salzwasser geben und 8-10 Minuten bei milder Hitze gar ziehen lassen. Achtung: Wasser darf nicht kochen, die Klößchen würden sofort zerfallen! Markklößchen erst kurz vorm Servieren in die heiße Brühe geben