



Garnelenklößchen

- **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 oder gebundenen Fischsuppen oder Hühnerkraftbrühen

Zutaten

- 200 g rohe, ungekochte Riesengarnelenschwänze, geschält
- 5 EL Sahne
- 1 Eiweiß
- 8 Stängel Dill, gezupft, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Cayenne
- Frisch gehackter Kräuter nach Belieben

Zubereitungsart

Schritt1

Die Garnelen unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und die Rückenseite leicht einschneide. Den Darm ziehen; in grobe Stücke schneiden, zunächst 15 min. ins Tiefkühlfach stellen. (Wichtig für die Bindung)

Schritt2

In der Küchenmaschine oder mit dem Stabmixer fein zerkleinern, nach und nach die Sahne zufügen.

Schritt3

Das Eiweiß verrühren, mit Salz, Pfeffer und Cayenne herzhaft würzen.

Schritt4

Nach Belieben 1 - 2 El gehackte Petersilie, Schnittlauch, Kerbel oder Dill unter heben.

Schritt5

Mit zwei angefeuchteten Teelöffeln kleine Nocken abstechen und in Fischfond oder Salzwasser,

unterhalb des Siedepunkts, 4 min. gar ziehen lassen.

Rezeptart: Suppeneinlagen **Tags:** Fischsuppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/garnelenkloesschen/>