



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/>