



Rezepte
Vorspeise

mit Küchenchef
Harald Becker  Deutsches
Rotes
Kreuz

Vorspeise

Suppeneinlagen

Zutaten für 4 Personen:

Markklößchen

- 1 St Markknochen
- 1 St Brötchen vom Vortag
- 1 St Ei
- 1 Bd Petersilie
- 1 St Zwiebel fein gewürfelt

Zubereitung

Das Mark aus dem Knochen lösen, in eine kleine Pfanne geben und auslassen. Evtl. vorhandene Knochensplitter herausnehmen, dann die Zwiebel glasig darin anschwitzen. Brötchen einweichen und gut ausdrücken. Die Markmasse in eine kleine Schüssel geben mit dem Brötchen und dem Ei vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und kräftig kneten, am besten mit einer Gabel, so fühlt man besser die Konsistenz. Zum Schluss noch Semmelbrösel untermengen, so, dass ein fester Klos Teig entsteht. Zur Probe einen kleinen Topf mit heißem Wasser aufstellen, einen Probeklos formen und etwas ziehen lassen. Nun mit dem Kaffeelöffel Teigmasse abstechen und kleine Kugel formen.

Zutaten für 4 Personen:

Markklößchen

- 100g Rindermark
- 100g Weißbrot ohne Rinde
- 100g Eier
- Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Frisches Weißbrot in dünne Scheiben schneiden, Eier darüber schlagen, Mark dazu bröckeln und würzen. Ohne zu kneten vermengen. Wolfen mit einer feinen Scheibe, Petersilie zufügen durchrühren und kalt stellen.

Abgestreiften Teig mit Mehl zu Walzen formen, diese in kleine Stücke schneiden und anschließend zu kleine Klößchen formen und im kochenden Salzwasser garen.