

# Kochen mit Klaus

## Was den Franken schmeckt:

### Fränkische Kräuterklöße

#### Zutaten: (Für 8 Stück)

- 7 Brötchen vom Vortag, 300 ml Milch, Salz, Pfeffer, Muskat, 3 Eier,
- 1 kleine Zwiebel, Butter, 3 EL Mehl, Paniermehl, 2 EL TK-Petersilie,
- je 1 EL TK-Dill & Schnittlauch

#### Zubereitung:

1. Brötchen in Würfel schneiden. Milch lauwarm erwärmen, mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen u. über die Brötchenwürfel gießen. Ca. 30 Min. abgedeckt ziehen lassen.



2. Zwiebel schälen u. fein hacken. Zwiebeln in heißer Butter glasig dünsten u. mit den Kräutern zu den Brötchen geben. Eier mit dem Mehl verquirlen u. mit der Brötchenmasse vermischen. Ist es zu flüssig noch Paniermehl zugeben u. einen glatten Teig herstellen. Teig weitere 15 Min. ruhen lassen.



3. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Mit feuchten Händen aus dem Teig Klöße formen u. im köchelnden Wasser ca. 20 Min. ziehen lassen.



#### Tipp des Chaoten:

*Zu Fleisch, Geflügel oder Wild servieren. Lecker!*

