



Brot- Klößchen



Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

LEBENSMITTELRETTER-REZEPT

ZUTATEN für 4 Personen:

- » 200 g altbackenes Brot
- » 200 ml Milch oder Wasser
- » 1 Ei
- » 6 EL geriebener Käse
- » 4 EL Semmelbrösel (bei Bedarf mehr)
- » Salz
- » 1 EL Rapsöl
- » Gemüsebrühe

TIPPS:

Die Brot-Klößchen eignen sich nicht nur als Suppeneinlage, sondern lassen sich prima mit Pilzrahm-
soße o.ä. kombinieren.

ZUBEREITUNG & AUFWAND:



- » Brot brechen oder in Würfel schneiden und in einen Behälter mit Milch (oder Wasser) geben. Einweichen lassen, dabei ab und zu umrühren.
- » Sobald das Brot weich ist, das Brot zerkrümeln sowie Ei und Käse hinzugeben. Mit Salz würzen und alles verrühren. Falls die Mischung zu feucht ist, etwas Semmelbrösel dazugeben. Mit den Händen walnussgroße Kugeln formen.
- » In einer Pfanne Öl erhitzen und die Brot-Klößchen bei schwacher Hitze braten, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.
- » Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Brot-Klößchen dazugeben, in der Brühe 10 Minuten ziehen lassen und anschließend servieren.