

Markklösschen

Für 4 Personen

Zutaten:

3-4	Rinder-Markknochen (für 40 g Rindermark)
½	Semmel (vom Vortag, ca. 20 g)
40-50 g	Semmelbrösel
1	Ei (groß)
1 EL	Zwiebelwürfel
1 EL	Petersilie (fein geschnitten)
10 g	Butter
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss

Vorbereitung ca. 60 Minuten, Kochzeit 10 Minuten

1. Rindermark vorsichtig aus den Markknochen auslösen (mit einem Messer) und dabei darauf achten, dass sich keine Knochensplitter mit herauslösen. Das Mark würfeln und im kleinen Topf bei milder Hitze ausbraten. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und abkühlen lassen. Für das Rezept werden 40 g Rindermark benötigt.
2. Semmel im Wasser einweichen, und anschließend gut ausdrücken. Die Butter erhitzen, Zwiebelwürfel und Petersilie andünsten, etwas abkühlen lassen.
3. Das Mark schaumig rühren und die Semmel, Semmelbrösel, Ei, Zwiebel, Petersilie und Gewürze unterrühren. 30 Minuten ruhen lassen.
4. Fleischbrühe erhitzen und ein Probeklößchen kochen. Kocht die Masse zu sehr ab, dann noch etwas Semmelbrösel zugeben. Mit nassen Händen Klößchen formen und in die kochende Fleischbrühe legen, dann bei halboffenem Topf 10 Minuten ziehen lassen.

Am besten das doppelte od. vierfache Rezept zubereiten und die gekochten Klößchen einfrieren. Dazu die Klößchen einzeln auf einem Brettchen anfrieren und dann in einen Gefrierbeutel verpacken

Wenn man Beinscheiben macht kann man für die Klößchen davon das Mark nehmen und die Beinscheiben dann ohne das Mark zubereiten.