

Schinkenklößchen

Für 50 kleine Knödel als Suppeneinlage

Zutaten:

3	alte Semmeln (á 34 g)
	Salz
1/8 L	Milch, lauwarm
2	Eier
100 g	Schinken, gekocht, mager
20 g	Butter
1/2	Zwiebel, fein gehackt
1 TL	Petersilie, fein gehackt
	Pfeffer
	etwas Semmelbrösel nach Bedarf
1 ¼-1 ½ L	Fleischbrühe
	Schnittlauch oder Petersilie zum Verzieren

Vorbereitung ca. 30 Minuten, plus Wartezeit, Kochzeit ca. 15 Minuten

1. Semmeln mit einem scharfen Messer fein würfeln, salzen, mit lauwarmer Milch übergießen, zugedeckt einige Stunden ziehen lassen.
2. Feingeschnittene Zwiebel in Butter glasig dünsten, Petersilie kurz mitdünsten. Zur Semmelmasse geben, Eier zugeben sowie fein gewiegten gekochten Schinken (besser durch den Fleischwolf, mittlere Scheibe drehen). Teig gut mischen, abschmecken.
3. Probeknödel formen und in kochender Fleischbrühe (Würfel) erst leise kochen, dann ziehen lassen. Es dauert je nach Größe 10–15 Minuten. Sollte der Probeknödel abkochen, etwas Semmelbrösel zugeben. Ist der Probeknödel gut, mit nassen Händen kleine Knödel formen und in der Brühe garen.
4. Schinkenknödel sind nach dem Garen gut zum Einfrieren geeignet. Zuerst einzeln auf Brettchen vorgefrieren, dann in Gefrierbeutel verpacken. Man kann die gefrorenen Knödel langsam in Fleischbrühe erwärmen.

Es lohnt sich das 4 fache Rezept zu machen und die Knödel dann einzufrieren.