

Markklößchen

2-3 Marksknochen etwa 50 g Markklößchen

2 Brötchen

1 Ei

1-2 Eßl Mehl

Semmelbrösel nach Bedarf

Salz, geriebene Muskatnuss, Petersilie

Mark aus den Knochen lösen und erwärmen. Das flüssige Mark durch ein Sieb streichen und in eine Schüssel geben. Brötchen in Wasser einweichen, gut ausdrücken und zu dem Mark geben. Mit Salz, Muskatnuss und Petersilie gut würzen. Mehl, Semmelbrösel dazu und alles zu einem glatten, nicht klebenden Teig, vermischen. Kleine Klößchen formen. Sollte der Teig kleben noch Semmelbrösel beifügen. Ergibt ca 30 Stück. Läßt sich gut einfrieren.