

BRÄTKLÖSSCHEN/ BRÄTSPÄTZLE

ZUTATEN

200 g Kalbsbrät

1 Ei

3 EL Sahne

Muskatnuss

3 EL Semmelbrösel

1 l Brühe.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten vermischen und 30 Minuten quellen lassen.

Mit zwei Teelöffeln Klößchen formen und in kochende Brühe geben. Bei halb geöffnetem Topf ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Tipp: Der Teig kann auch durch einen Spätzleseier oder die Spätzlepresse in die kochende Brühe gedrückt werden. Die Spätzle nur 5 Minuten ziehen lassen.

