

# Butter-Klößchen

## Für 4 Personen

120 g Butter

3 Eier

1 TL Mehl

125 g Semmelbrösel, frisch Pfeffer, Muskat, Meersalz

Die Butter schaumig rühren, bis sie ganz weiß ist. Ein Ei mit dem Handrührgerät einrühren. Dann eine kleine Prise Mehl dazugeben, dann das nächste Ei einrühren, wieder eine Prise Mehl dazugeben und das letzte Ei und Mehl einrühren. Die Semmelbrösel dazugeben, gut verrühren und mit etwas frisch geriebenem Muskat, Meersalz und Pfeffer leicht würzen. Aus dem Teig kleine Klößchen formen und in kochendes Salzwasser geben. Einmal aufkochen lassen, den Deckel auflegen und drei Minuten ziehen lassen. Eine kleine Tasse kaltes Wasser dazugeben, den Topf wieder bedecken, das Wasser wieder aufkochen, drei Minuten ziehen lassen und erneut eine kleine Tasse kaltes Wasser dazugeben. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen.

Johannes King am 02. Dezember 2011