

## Schlesische Mehlklöße

Ein Rezept für unser Forumsmitglied „pattyundtimmy“. Erprobt von den Aalener Kochbären.

### Zutaten für 4 Portionen:

(ich schreibe neuerdings immer Portionen anstatt Personen - manche essen mehr als eine Portion – überhaupt bei diesen leckeren Klößen.)

300 g Weizenmehl Type 405  
4 EL geröstete Brotwürfel  
125 ml Milch  
2 Eier Größe L  
2 EL geschmolzene Butter  
eine gute Prise Salz  
ein gehäufter Espresso-Löffel Backpulver



### Zubereitung:

Liebe „pattyundtimmy“ nun kannst Du deinem Mann endlich „Schlesische Mehlklöße“ machen. Du wirst sehen – es ist ganz einfach und sie gelingen Dir bestimmt. Wir haben dieses Rezept extra für Dich ausprobiert – und sie haben auch uns sehr gut geschmeckt. Der Fehler im Buch und in den Rezepten im Internet war einfach – alle haben von einander abgeschrieben. Wenn einer der Abschreiber das Rezept nachgekocht hätte, hätte er schnell gemerkt, dass man eine Mehlsuppe erhält, wenn man unter 290 g Mehl 500 ml Milch rührt.

Also – wir haben uns natürlich herangestastet und mal mit 50 ml Milch angefangen und die mit den 2 Eiern verquirlt. Aber Du kannst gleich 2 Eier Größe L mit 150 ml Milch verquirlen, eine gute Prise Salz zugeben und dann das abgewogene und mit dem Backpulver vermischte Mehl Eßlöffelweise einarbeiten. Schlage den Teig gründlich mit dem Kochlöffel durch, die Klümpchen müssen sich auflösen. Es muss ein zäher Teig entstehen, so dass Du schon fast den Eindruck hast – gleich bricht der Kochlöffel ab. Je nach Größe der Eier kann es sein, dass du nicht alles Mehl brauchst. Zum Schluss arbeitest du noch die geschmolzene Butter ein und mischst die gerösteten Brotwürfel unter (wir haben das Weiße von Semmeln gewürfelt).

Zum Garziehen der Schlesischen Mehlklöße nimm einen möglichst großen, flachen Topf, denn es ist am Besten, wenn die Klöße nebeneinander garen. Einen Eßlöffel Salz ins Wasser und das Wasser nicht kochen lassen sondern nur sieden.

Dann mit zwei Eßlöffel, die du immer wieder in kaltes Wasser tauchst, Klöße abstechen. Ich hab den Löffel ziemlich gehäuft genommen, es sind schöne Klöße geworden, allerdings haben sie etwa 20 Minuten zum Garen benötigt. Da wir Kochbären uns auch da auf nichts verlassen konnten, habe ich einfach nach 15 Minuten einen Kloß heraus genommen und halbiert. Er war innen noch teigig, also habe ich noch 5 Minuten zu gegeben.

Mit Petersilie garniert zum aufgewärmten Rehbraten waren sie super lecker.

Die Kochbären wünschen Dir jedenfalls gutes Gelingen!

© WWW.KOCHBAEREN.DE