



## Markklößchen

Man nehme für ca. 20 Stück

350 g Rindermarkknochen  
50 g Paniermehl  
1 Ei  
Salz  
Muskat

- Mark auslösen, auslassen, durch ein Sieb gießen und erkalten lassen

Das erkaltete Mark mit dem Handrührer in 3-4 Minuten schaumig schlagen. Salz und Muskat zugeben, dann das Ei und das Paniermehl unterrühren. Aus dem Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche Rollen formen, dann portionieren und die Klößchen formen. In siedendem Salzwasser 8-10 Minuten ziehen lassen.