

## Nürnberger Schwemmklöße

500 g Kochfleisch (Rind oder Huhn)

2 große Zwiebeln

1 Bund Wurzelwerk

1 Lorbeerblatt

Gewürzkörner

60 g Butter

3 Eier

Salz

180 g groben Hartweizengrieß

Petersilie, gehackt

- Zwiebeln und Wurzelwerk putzen und kleinschneiden.
- Aus dem Fleisch, den Zwiebeln, Wurzelwerk, Lorbeerblatt, Gewürzkörnern und etwas Salz eine Fleischbrühe bereiten.
- Butter, Eier, Salz und Grieß der Reihe nach verrühren und 20 Minuten kühl stellen.
- Die fertige Fleischbrühe durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen.
- Das Fleisch klein schneiden und wieder in die Brühe geben.
- Mit einem Teelöffel Klößchen von der Grießmasse abstechen und sofort in die leicht kochende Fleischbrühe geben.
- Die Brühe aufkochen und dann noch 20 Minuten auf kleiner Flamme zugedeckt ziehen lassen.
- Zum Schluss die gehackte Petersilie einstreuen.

