

## Feine Rinder-Consommé mit Markklößchen



### Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Rindermarkknochen
- Salz, Pfeffer
- Prise Muskat
- ½ Zwiebel
- ½ Bund Petersilie
- ½ altbackenes Brötchen
- 50 g Semmelbrösel
- 1 Ei
- 1,2 l Rinder-Consommé
- ½ Bund Schnittlauch

### Zubereitung:

- Knochen 2-3 Minuten in kaltem Wasser einweichen, dann das Mark mit einem spitzen Messer aus dem Knochen lösen und vorsichtig herausdrücken.
- Das Mark in einer beschichteten Pfanne ohne Öl bei schwacher Hitze schmelzen lassen und durch ein feines Sieb in eine Schüssel geben, um eventuell enthaltene Knochensplitter heraus zu sieben.
- Erkalten lassen und anschließend mit einem Rührgerät schaumig schlagen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Zwiebel schälen und fein hacken.
- Petersilie waschen und ebenfalls fein hacken.

- Das halbe Brötchen in warmes Wasser legen. Sobald es vollgesogen ist, mit den Händen ausdrücken. Zusammen mit Semmelbröseln, feinen Zwiebelwürfeln und Ei unter die Markmasse rühren. 10 Minuten quellen lassen.
- Kleine Klößchen formen und in siedendem Salzwasser (nicht kochend!) 8-10 Minuten ziehen lassen.
- Rinder-Consommé erhitzen.
- Die Klößchen vor dem Servieren in die heiße Rinder-Consommé geben.
- Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und darüber streuen. Heiß servieren.
- **Profi-Tipp:** Es lohnt sich, direkt eine größere Menge Klöße herzustellen und diese portionsweise einzufrieren.