

FRÄNKISCHE TAPAS



Oberfränkische Serviettklöß

Zutaten:

6 altbackene Brötchen

1/2 Liter Milch

4 Eier

1 Bund frische Petersilie

Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Die Milch mit der kleingeschnittenen Petersilie und den Gewürzen gut verrühren, in einem Topf erwärmen und über die Brötchenscheiben gießen. Alles gut miteinander vermischen und einige Stunden ruhen lassen. Anschließend ein Geschirrtuch mit Mehl bestäuben, den Teig darauf geben und zu einem Säckchen zusammenbinden. Mit Hilfe eines Kochlöffel das Säckchen in kochendem Wasser hängen und die Kloßmasse ca. 1 Stunde garen lassen. Die Serviettklöße werden in Scheiben portioniert und serviert.