

Mehlklöße

Zutaten:

500g Mehl
2 Eier
2 Brötchen
Salz
Muskat
1 Esslöffel Schmalz
Etwas Backpulver
1 Tasse Milch

Zubereitung

Das Mehl, Eier, Gewürze und Milch in einer Schüssel zu einem Teig verarbeiten. Diesen kräftig schlagen bis er Blasen wirft.
Die Brötchen in Würfel schneiden, im Schmalz leicht anrösten und unter den Teig mengen.
Mit einem Esslöffel vier bis fünf Klöße abstechen und im kochenden Salzwasser etwa 15 bis 20 Minuten langsam köcheln lassen.

Boulettes de pain farinées

Ingrédients

500g farine
2 œufs
2 petits pains
Sel
Noix de muscade
1 cuillère à soupe de Saindoux
Un peu de levure
1 tasse de lait

Préparation

Dans un saladier mélanger la farine, les œufs et le lait afin d'obtenir une pâte homogène. Battre celle-ci jusqu'à ce qu'elle fasse des bulles.
Couper les petits pains en dés et les faire dorer dans un peu de saindoux. Les mélanger à la pâte.
A l'aide d'une grosse cuillère, former 4 à 5 boules et les plonger dans de l'eau bouillante salée. Laisser cuire dans l'eau frémissante pendant 15 à 20 minutes environ.