

Plattenseer Klößchen

Für 4 Personen	Für 3 Personen
400 g Hackfleisch	300 g Hackfleisch
120 g durchwachsener Speck	90 g durchwachsener Speck
2 große Zwiebeln (150 g)	2 mittelgroße Zwiebeln (100 g)
1 EL Mehl	1 EL Mehl
1 Ei	1 Ei
2 gehäufte Eßlöffel Semmelbrösel	2 Eßlöffel Semmelbrösel
3 Eßlöffel gehackte Petersilie	2 Eßlöffel gehackte Petersilie
1 ½ TL Salz	1 ¼ TL Salz
½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer	½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
2 TL edelsüßes Paprikapulver	2 TL edelsüßes Paprikapulver
900 ml Wasser	700 ml Wasser
1 ½ Gemüsebrühwürfel	1 Gemüsebrühwürfel
4 EL Mehl	3 EL Mehl
4 TL edelsüßes Paprikapulver	3 TL edelsüßes Paprikapulver
4 Eßlöffel Dosenmilch	3 Eßlöffel Dosenmilch

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Den Speck und die Zwiebeln würfeln.

Die Hälfte des Specks in einer Pfanne 2 Minuten auslassen (eventuell etwas Öl zugeben), darin die Hälfte der Zwiebeln goldbraun werden lassen. 1 Eßlöffel Mehl darüberstäuben und nach einer Minute zum Hackfleisch geben. Die Petersilie, das Ei, die Semmelbrösel, das Salz, den Pfeffer und 2 Teelöffel Paprikapulver zufügen und mischen. Mit nassen Händen aus diesem Fleischteig kleine Klößchen (ca. 3 cm Durchmesser) formen und auf einer Platte ablegen.

In einem großen Topf das Wasser zum Kochen bringen und die Klößchen darin 10 Minuten garziehen lassen. Die Klößchen entnehmen und in dem Wasser den Gemüsebrühwürfel auflösen. In der Pfanne den restlichen Speck auslassen, die restlichen Zwiebeln zufügen und nach 3 Minuten mit 4 Eßlöffel (3EL) Mehl und 4 Teelöffel (3TL) Paprikapulver bestäuben. Diese Speck-Mehlschwitze mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Dosenmilch dazurühren. Die Klößchen in diese Soße legen und 10 Minuten ziehen lassen. Eventuell noch etwas nachwürzen.

Zu diesen Klößchen schmecken selbstgemachte Vollkornnudeln sehr gut.