

Oma`s beste Rezepte...

Wickelklöße mit Petersiliensoße

Zutaten:

- 500g Rindfleisch (hohe Rippe)
- Wurzelgemüse
- Mehl
- Magarine/ Butter
- Semmelbrösel
- Petersilie
- Pfeffer, Salz, Muskat
- 4 Eier
- Backpuler

Wickelklöße:

4 Eier mit 4 Esslöffel Wasser verrühren und mit Salz und Muskat würzen. 1 Teelöffel Backpulver und soviel Mehl, wie es annimmt, dazugeben. Der Teig soll fest sein, aber trotzdem soll ein Ausrollen noch gut möglich sein. Anschließend den Teig dünn ausrollen und den Teig in Streifen von ca. 8 x 20cm schneiden. Diese Teigstreifen werden mit den in Butter gerösteten Semmelbröseln bestrichen und anschließend zusammengerollt.

Die Wickelklöße müssen nun ca. 12-15min in gesalzenem Wasser kochen.

Petersiliensoße:

Das Rindfleisch und das Wurzelgemüse vorher kochen. Aus ca. 4 Esslöffeln Mehl und Butter eine Mehlschwitze zubereiten. Mit der Rinderbrühe ablöschen und die gehackte Petersilie zugeben. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Das gekochte Rindfleisch in Würfel schneiden und in Soße geben. Alternativ dazu kann man das Rindfleisch auch in Scheiben schneiden und extra auf dem Teller anrichten.

Gutes Gelingen beim Nachkochen wünscht Ihnen Renate Eismann

