

Brät - für Knödel, Spätzle, Brätstrudel, Vielseitig V ...

Kategorien: Metzgerei

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Hackfleisch, sehr kaltes oder angefrorenes, am Besten gemischt
3		Eiweiß, eiskalt
1		Ei(er), eiskalt
200	ml	Schlagsahne
		Prise(n) Salz und Pfeffer
1	Teel.	Gestr. Brühe, gekörnte
		Evtl. Majoran
		Muskat
		Evtl. Petersilie
		Evtl. Schnittlauch

Anleitung:

für Knödel, Spätzle, Brätstrudel, vielseitig verwendbar

Arbeitszeit: ca. 15 Min. / Schwierigkeitsgrad: simpel / Kalorien p. P.: keine Angabe

Es ist wichtig, dass die Zutaten kalt sind, sonst verklumpen die Produkte und sind wertlos. Wenn sie zu warm sind, kurzzeitig in den Froster stellen und dann weiter verarbeiten.

Die Zutaten alle in eine Küchenmaschine mit scharfem Messer geben und in Intervallen schnell zu einem Brei verarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Wer lieber etwas mehr Farbe drin haben möchte kann das Salz durch Pökelsalz ersetzen. Ist die Masse zu fest, etwas Sahne zu geben, ist sie zu weich, etwas Eiweiß.

Dieses Brät kann man für Brätspätzle nehmen, Pfannenkuchen damit füllen ->Brätstrudel, Klösschen für Suppeneinlage usw.

: O-Titel : Brät - für Knödel, Spätzle, Brätstrudel, vielseitig verwendbar

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*22.02.2013
von Konrad Heizmann