

# Markklößchen

  
Zur Artikelliste \*

Gern gegessen in:



Schulen



Universitäten



Betriebs-  
kantinen



Senioren-  
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM02968

Zutaten für 10 Personen:

|     | <i>Zutat</i>              | <i>Art.-Nr.</i> | <i>Menge</i> |
|-----|---------------------------|-----------------|--------------|
|     | Semmelbrösel              | 272551          | 200 g        |
| Bio | Eier                      | 530200          | 4 Stück      |
| Bio | Pfeffer                   | 586772          | Nach Bedarf  |
|     | Muskatnuss Hell gemahlen  | 89883           | Nach Bedarf  |
|     | Steinspeisesalz           | 78863           | Nach Bedarf  |
|     | Rinder Markknochen gesägt | 96713           | 1,5 – 2,0 kg |

Zubereitung:

1. Mark aus den Knochen kratzen. In einer Pfanne bei schwacher Hitze schmelzen. Durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen.
2. Mark mit Eiern und Semmelbrösel und gehackter Petersilie zu einer Mischung vermengen.
3. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Kleine Klößchen formen und kalt stellen.

\* Nur national verfügbare Artikel.