



Rhöner Spatzeklöß mit Specksauce

Die Rhöner Spatzeklöß sind ein einfaches, aber sehr schmackhaftes Gericht vom Land. Zur Zubereitung der Klöße werden altbackene Brötchen, Milch, Eier und Mehl verwendet. Serviert werden die Spatzeklöß mit einer sämigen Speck- und Zwiebelsauce.

Zutaten:

Für die Klöße:

4 Brötchen, vom Vortag
1/2 Liter Milch
3-4 mittelgroße Eier
200 Gramm Mehl
Salz
Muskatnuss, gerieben
1 - 1 ½ Liter Wasser

Für die Sauce:

2 Esslöffel Butter
200-300 Gramm Bauchspeck, in Würfeln
(Vegetarische Alternative:
Lauch, in feinen Ringen)
2 mittelgroße Zwiebeln, klein geschnitten
1 Knoblauchzehe, gehackt
2 Esslöffel Mehl
¾ Liter Milch
Salz
Pfeffer
Bei Bedarf: 200 Gramm Schmand

1. Die Brötchen in einer Schüssel mit Milch etwa ½ Stunde einweichen und danach leicht ausdrücken.
2. Die Eier, das Mehl sowie Salz und Muskatnuss zu den Brötchen geben und alles gut miteinander vermengen.
3. Mit zwei Esslöffeln Klöße abstechen und im gesalzenen, siedenden Wasser für etwa 10 Minuten gar ziehen lassen.
4. In einem Topf die Butter schmelzen.
5. Den gewürfelten Bauchspeck darin auslassen.
6. Dann die Zwiebeln und zum Schluss den Knoblauch hinzufügen und alles gut andünsten.
7. Die Speck-Zwiebel-Mischung mit dem Mehl bepudern und zum Schluss mit der Milch nach und nach unter Rühren aufgießen.
8. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei Bedarf mit etwas Schmand verfeinern.
9. Heiß auf den Tisch bringen und genießen.