



*Genuss-Ideen*

# Brätklössle in feiner Gemüsefleischbrühe

Ein Rezept von Peter Buhl

## Für 4 Personen:

- 1 l kräftige Fleischbrühe
- 320 g feines Bratwurstbrät vom Metzger Schneider
- 100 g geschlagene Sahne
- etwas Karotte, Staudensellerie, Lauch und Petersilienwurzel
- etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer
- etwas Petersilie und Schnittlauch

## Zubereitung:

Zunächst die Fleischbrühe herstellen. Hierfür Rindfleischknochen vom Metzger Schneider, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Piment und Nelken verwenden. Die Knochen mit kaltem Wasser ansetzen und zum Kochen bringen. Den Eiweißschaum mit einem Schöpfer abnehmen, immer wieder, bis alles gut kocht und kein Schaum mehr entsteht. Dann das in grobe Stücke geschnittene Gemüse und die Gewürze zugeben. Jetzt alles eine gute Weile bei ganz kleiner Hitze ziehen lassen. Kleiner Tipp: es darf ein Schuss Maggi zugeben werden. Mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat würzen.



Wir beraten Sie gerne persönlich in unseren Fachgeschäften.

[www.der-metzger-schneider.de](http://www.der-metzger-schneider.de)

Während die Brühe simmert das gut gekühlte Bratwurstbrät in eine Schüssel geben und die luftig geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, wodurch das Brät schön fluffig wird. Die gehackte Petersilie zugeben und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In einem Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Hitze so weit zurücknehmen, dass es nur ganz leicht köchelt. Jetzt mit Hilfe eines Löffels Klößchen abstechen, die Klößchen vorsichtig ins simmernde Wasser gleiten und gar ziehen lassen.

Die Karotten, den Staudensellerie und die Petersilienwurzel mit einem Sparschäler schälen und kleinschneiden. Den Lauch waschen und in Ringe schneiden. Die passierte Fleischbrühe in einem passenden Topf erhitzen, die Gemüse zugeben und knackig gar ziehen lassen – so geben diese auch noch Ihr Bestes zu der Brühe. In tiefen Teller anrichten, die Brätklöße dazugeben und mit dem fein geschnittenen Schnittlauch garnieren.

Unser Dank für dieses leckere Rezept geht an Peter Buhl, Küchenchef im Ludwigsburger Traditions-Restaurant „Post-Cantz“. [www.post-cantz.de](http://www.post-cantz.de)



*Guten Appetit!*

Wir beraten Sie gerne persönlich in unseren Fachgeschäften.

[www.der-metzger-schneider.de](http://www.der-metzger-schneider.de)