

KLAR WIE KLOSSBRÜHE

KLAR WIE KLOSSBRÜHE

Was macht man mit übrig gebliebenen Klößen? Ist doch klar wie Kloßbrühe – eine Kloßbrühe! Na gut – das mit den lustigen Wortspielen werde ich nochmal üben – aber das mit dem Rezept hat wunderbar geklappt. Ich habe öfters mal 1-2 Klöße nach einem leckeren Essen wie der Entenbrust in Orangensauce mit Rotkohl und Klößen über, aber was macht man dann damit? Ok, irgendwas fällt einem fast immer ein und bei mir war das in diesem Fall eine Kloßbrühe. Ich hatte zusätzlich noch Glück – wir waren vor kurzem bei meinen Eltern zum Eisbein-Essen mit der ganzen Familie eingeladen und ich habe mir 2 große Gläser von der Fleischbrühe mitgeben lassen... mehr Details dazu später. Mit ein bissl Gemüse und den Resteklößen ein tolles Süppchen für den Winter.



Zutaten für 2 Personen:

2 Klöße

2 Karotten

2 Petersilienwurzeln

10-15 Rosenkohlröschen

etwas frische Petersilie

1,5 L Brühe (hier vom Eisbein kochen)

Zubereitung:

Das Ganze geht einfach und schnell. Ich nehme ein Glas mit Brühe das mir mein Vater vom Eisbeinkochen abgefüllt hat... Brühe... Brühe?! Eher Aspik!



Nach stundenlangem Kochen und sorgfältiger Lagerung im Kühlschrank haben wir ein Glas glibber-Brühe. Wunderbar. Aber wer wird sich davon schon aus der Ruhe bringen lassen. Ich gebe ca. 400 ml davon in einen kleinen, heißen Topf, es zischt kurz und schon ist alles wieder flüssig. Wieder was gelernt. Die Brühe bringe ich zum Kochen.

Jetzt schäle ich die Karotten und die Petersilienwurzel und schneide beides in dünne Scheiben. Die bekommen 3 Minuten Vorsprung im Topf. In dieser Zeit entferne ich vom Rosenkohl die äußeren Blätter, schneide den Strunk ab und halbiere sie damit sie schneller gar sind. Dann kommt auch der Rosenkohl in den Topf.



Ich schmecke die Brühe ab – sie ist sehr intensiv – und gebe noch etwas Wasser dazu. So komme ich auf knapp 1,5 l von denen nochmal etwas Flüssigkeit beim Kochen verdunstet. Der Rosenkohl ist nach knapp 5 Minuten gar. Jetzt reduziere ich die Hitze (hier Stufe 4 von 9) und gebe die geachtelten Klöße dazu. Man kann natürlich auch größere oder kleinere Kloßwürfel machen. Noch eine Minute ziehen lassen damit die Kloßstücken heiß werden. Dann kommt die fein gehackte Petersilie dazu und ich verteile die Brühe auf zwei tiefe Teller.

Fertig – so lecker kann ein Reste-Essen sein!

