

## Markklößchen aus dem Thermomix®



© Markklößchen - Rezepte mit Herz



30 Min.



leicht



30 Stück

### Schnelle und leckere Suppeneinlage.

Timo Plogstedt ist einer der Gründer von Mixcover (mixcover.de) und hat uns im Interview verraten, woher seine Begeisterung für den Thermomix kommt und welches sein liebstes Rezept aus seiner Kindheit ist.

Die Markklößchen nach einem Rezept seiner Urgroßmutter mütterlicherseits begeistern ihn bis heute: "Die hat meine Mutter immer für uns gekocht, aber eher für spezielle Anlässe, weil das Rezept recht aufwendig ist."

Damit auch ihr mal probieren könnt, haben wir Timo das tolle Rezept entlockt und für euch für den Thermomix umgeschrieben. Guten Appetit!

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>6</b>	Milchbrötchen (240 g)
<input type="checkbox"/>	<b>6-8</b>	Markknochen (ca. 300 g Mark)
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Semmelbrösel
<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	Mehl
<input type="checkbox"/>	<b>2 TL</b>	Salz
<input type="checkbox"/>	<b>2</b>	Eier
<input type="checkbox"/>	<b>1 Pck.</b>	Tiefkühl-Petersilie
<input type="checkbox"/>		Muskatnuss

### Zubereitung

1. Brötchen mit lauwarmem Wasser übergießen und ca. 10 Min. einweichen lassen.
2. Mark aus den Knochen lösen, in den Mixtopf geben und 5 Min./60 °C/Stufe 2 auflösen. An den Seiten herunterschieben und erneut 5 Min./50 °C/Stufe 2 auflösen.
3. Brötchen gut ausdrücken und zusammen mit dem Rest der Zutaten in den Mixtopf geben und 3 Min./Teigstufe kneten. Aus dem Teig mit nassen Händen kleine Klößchen formen.
4. Zum Servieren Klößchen in kochende Gemüsebrühe geben. Temperatur herunterschalten und in ca. 10 Min. gar ziehen lassen.

### Nährwertangaben

Pro Stück ca. 140 kcal, 2 g E, 10 g F, 10 g KH