

# Markklößchen - selbstgemacht

H.M.Sauer und M. Löffler, 27.4.2015

Markklößchen bereiten wir immer auf Vorrat, d.h. für etwa 50 Portionen. Die Klößchen werden eingefroren und nach Bedarf vor dem Servieren aufgetaut.

- ◆ Zutaten:
- ◆ Rinderknochen (Oberschenkel), geschnitten ca. 3,5 kg
- ◆ ca. 800 g Semmelbrösel
- ◆ ca. 16 Eier
- ◆ 50 g feines Salz
- ◆ 50 g getrocknete Petersilie

Markklößchen sind das i-Tüpfelchen für jede Gemüse- oder Rinderbrühe. Diese unvergleichliche Delikatesse aus Mutters Küche haben meine Frau und ich seit der Kindheit auf der

Zunge, aber Mutters praktisches Knowhow? Wir haben Kochbücher gewälzt, x Varianten ausprobiert und abgewandelt. Unser Resultat präsentieren wir hier.



**1. Markknochen besorgen:** diese beziehen wir aus der Fleischabteilung eines Lebensmittel-Supermarkts. Sie sind dort in 5 cm lange Stücke zerschnitten und in Eimern zu Portionen von etwa 3,5 kg erhältlich. Kosten etwa 10 Euro.

**2. Knochenmark herauspulen:** Jetzt geht es ans Werk! Mit einem Messer oder einem Löffelstil wird nun das weiche, stark fetthaltige Mark aus den Knochen herausgekratzt. Dabei darauf achten, dass möglichst keine von den nadelartigen Knochensplintern in die Masse gelangen. Das Mark nun abwiegen (die genaue Menge ist wichtig). Aus 3,5 kg Knochen erhalten wir normalerweise etwa 800 g Knochenmark.

**3. Wässern:** das Knochenmark wird nun für  $\frac{1}{2}$  - 1 Stunde in einer Schüssel mit kaltem Wasser gewässert. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen und unter starkem Rühren zu einer steifen Masse homogenisieren.

**4. Kneten der Klößchenmasse:** Dies erledigt am Besten eine Küchenmaschine mit Knethaken. Auf je 50g Knochenmark werden 50 g Semmelbrösel und 1 Ei zugegeben. Das ist die Grundformel. Salz und Petersilie hinzufügen und zu einem festen Teig verkneten. Die Masse

(immerhin zusammen etwa 2,4 kg bei 800 g Knochenmark) am besten in 2 oder 3 separaten Portionen verarbeiten.

**5. Klößchen formen:** Jeweils etwa 10 g Klößchenteig zwischen den flachen Händen zu einer Kugeln formen (mit etwa 2 cm Durchmesser) und in Tiefkühlboxen stapeln. Die Klößchen sollen sich beim Einfrieren nicht berühren, bzw. sollen durch Pergamentpapier voneinander getrennt werden. Dann kommen die gefüllten und verschlossenen Boxen ins Tiefkühlfach. Die Masse reicht für etwa 240 Klößchen, je nach deren Größe.

**6. Zubereitung und Servieren:** Klößchen nach Bedarf aus dem Tiefkühlfach entnehmen und in die siedenden Kraft- oder Gemüsebrühe geben. Hitze dann sofort abstellen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Dann sofort servieren. Hinweis: Nie die Klößchen zusammen mit der kalten Suppe aufwärmen. Dort zerfallen sie.

