

## Markklößchen in Bouillon

### Zutaten für 6 Portionen:

- 2 Brötchen, trocken
- 1 Markknochen vom Rind, groß
- 1 Zwiebel(n), sehr fein gehackt
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt
- 2 Ei(er)
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Semmelbrösel, nach Bedarf
- Rinderbrühe



Die Brötchen einweichen und ausdrücken. Das Mark aus dem Knochen kratzen und in einer Pfanne auslassen. Das ausgelassene Fett zu den Brötchen geben, dabei darauf achten, dass keine festen Bestandteile mit dazu kommen. Petersilie, Zwiebel und Eier dazugeben und gut verkneten. Sollte die Masse zu locker sein, etwas Semmelbrösel zugeben, bis sich der Teig gut rollen lässt. Mit Salz, Pfeffer, Muskat kräftig abschmecken (sollte etwas verwürzt sein) und mit nassen Händen walnussgroße Klößchen formen. Diese in schwach köchelnder Rinderbouillon etwa 5 Minuten gar ziehen lassen.