

Omas Rezeptesammlung

Schweizer Fischklößchen - Fischchrügeli

Stichworte: Fisch, Klöße, Schweiz, Brot

500 g gekochter Fisch (Reste),
2 Scheib. Toastbrot (ohne
-Rinde),
50 g Speck (feine Würfelchen),
Petersilie,

Salz,
Pfeffer,
Muskatnuss,
2 Eier,
Butter (zum Backen)

Für die Sauce:

50 g Butter,
2 Essl. Mehl,
1/2 Liter Fisch- oder Gemüsebrühe,

2 Teel. Sauerrahm, Schnittlauch
-(fein geschnitten)

Fisch, Brot, Speckwürfelchen und Petersilie im Mixer zerkleinern. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Eier darunter rühren.

Kleine Klößchen formen und in heißer Butter goldgelb braten.

Für die Sauce Butter erhitzen und unter ständigem Rühren das Mehl goldgelb werden lassen. Die Hitze reduzieren und nach und nach Brühe dazurühren bis die Sauce die richtige Konsistenz hat.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zum Schluss 2 TL Sauerrahm in die Sauce mischen und mit Schnittlauch bestreuen.