

## Gemüsebrühe mit Butterklößchen



Stufe 1



Vorbereitungszeit: 20 Min.  
Zubereitungszeit: 15 Min.



### Zutaten:

300 g Möhren, bunt  
1 Stange(n) Staudensellerie  
1/2 Bd Schnittlauch  
800 ml Gemüsebrühe  
2 EL Sojasauce  
1 TL Austernsauce  
nach Bedarf Salz & Pfeffer  
100 g Weißbrot, ohne Rinde  
8 Zweig(e) Petersilie  
60 g Weißbrotbrösel  
50 g Butter, flüssig  
50 ml Milch  
2 Eigelb  
nach Bedarf Muskat, gerieben



GRAEF Alleschneider CLASSIC C20, silber



Rösle Kochtopf CHARM



Riess Schüssel aus Emaille in rosa

1

Die Möhren putzen und schälen. Anschließend mit Hilfe des Alleschneiders von GRAEF auf Stufe 5 der Länge nach in dünne Scheiben schneiden.

2

Sellerie putzen und fein schneiden. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

3

Die Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen und mit Sojasauce und Austernsauce, Salz und Pfeffer würzen. Möhren und Sellerie hinzugeben und 5-6 Minuten ziehen lassen.

4

Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Petersilie abzupfen und fein schneiden.

5

Weißbrot, Petersilie, Brösel, Butter, Milch und Eigelb in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

6

Aus der Masse nun kleine Butterklößchen formen und in reichlich gesalzenem, kochendem Wasser für 4-5 Minuten ziehen lassen.

7

Die Klößchen zur Brühe geben und mit Schnittlauch verfeinern.

Das Rezept lässt sich auch vegan zubereiten: Statt tierischer Milch und Butter verwenden Sie einfach pflanzliche Alternativen. Als Ersatz für das Eigelb können Sie fertige Produkte kaufen oder mit Leinsamen, Chiasamen oder Kichererbsenmehl eine Alternative herstellen. Für jeweils 1 Ei benötigen Sie mit Leinsamen: Ganze Leinsamen mahlen oder 1 EL Leinsamenmehl verwenden, mit 3 EL sehr heißem Wasser vermengen. Mit Chiasamen: 1 EL Chiasamen 10 Minuten in 3 EL Wasser quellen und anschließend verwenden. Mit Kichererbsenmehl: 1 EL Kichererbsenmehl mit 2 EL Wasser verrühren.