

13. Gewöhnliche Klöße.

Man thut 150 Gramm Weizen- oder auch feines Roggenmehl in eine tiefe Schüssel, gießt $\frac{1}{4}$ Liter siedende Milch oder Wasser hinzu, schlägt zwei ganze Eier daran und thut etwas Salz, 30 Gramm in Würfel geschnittenen, ausgebratenen Speck dazu, sowie zehn Gramm Zwiebeln, die man mit dem Speck brät. Hierauf macht man einen festen Teig und sticht mit einem Löffel nicht allzugroße Klöße davon ab. Den Löffel steckt man vorher in Wasser, wodurch die Klöße
5 ein besseres Ansehen bekommen, dann kocht man sie $\frac{1}{4}$ Stunde gar. Doch muß man darauf achten, daß das Wasser kocht, wenn man sie hinein thut, sonst zerfallen sie.

(100 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap499.html>