

27. Thymianklöße

Diese sind besonders schmackhaft mit einer Sauce von Speck und Zwiebeln. Sie werden aus eingeweichter Semmel gemacht, wovon man ungefähr für 10 Pfennige nimmt. Ist die Semmel gut ausgedrückt, so macht man 4 Eier darunter, ein wenig Salz, 2 Hände voll Thymian, 2 Tassenköpfe Milch und ganz eben so viel Mehl, mengt hierauf eine feste Masse, sticht mit dem Löffel Klöße davon ab und kocht sie in heißem Wasser. Mit brauner Butter kann man sie auch
5 geben.

(77 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap511.html>