

22. Schwemmklöße zur Suppe.

In einem Topf kocht man $\frac{1}{4}$ Liter Milch; dann wird nach und nach $\frac{1}{4}$ Liter feines Mehl hinzu gethan und gut damit durchgerührt, hierauf 2 Eßlöffel Butter in einer Kasserolle geschmolzen, das Eingerührte hineingegossen und unter beständigem Rühren so lange kochen gelassen, bis sich der Teig von der Kasserolle ablöst. Nun breitet man den Teig auf einem Teller auseinander, damit er schneller abkühlt, schlägt, nachdem er kalt ist, noch 3 Eier dazu, thut etwas
5 Zucker und Muskatnuß daran, rührt es gut zusammen und sticht nun mit einem nassen Löffel Klöße davon ab, die man gleich in der Brühsuppe kocht. Wenn sie schwimmen, sind sie gar, doch darf der Topf während des Kochens nicht geschlossen werden.

(113 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap506.html>