

6. Brühe mit Schwemmklößen.

Bereitungsdauer der Klößchen $\frac{1}{2}$ Stunde. In 25 Gramm siedend gemachte Butter rührt man 40 Gramm feines Mehl, schwitzt es nur ganz hellgelb und gießt Glas Milch zu, mit der man die Mehlschwitze auf dem Feuer zu einem glatten Teig verrührt. Sobald sich derselbe von dem Geschirr zu lösen beginnt, schüttet man ihn zum Erkalten in eine Schüssel, reibt 25 Gramm frische Butter zu Schaum, mischt nach und nach 1–2 Eidotter, eine kleine Prise

5 Muskatblüte, eine Messerspitze Salz und die abgekühlte Masse darunter, zieht sie mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß auf, sticht mit einem angefeuchteten Löffel Klößchen davon ab und kocht diese 8–10 Minuten in siedender Bouillon aus.

(108 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap015.html>