

# Mehl-Klöße mit Speck-Soße

**Für 4 Personen**

**Klöße:**

500 g Mehl	6 Eier	200 ml Milch
20 g Butter	2 Sch. Weißbrot	1 EL saure Sahne
Salz		

**Soße:**

4 Sch. Speck, mager	100 ml Sahne	Öl
Schnittlauch	Buttercroûtons	Pfeffer
Salz		

**Klöße:**

Das Mehl mit Eiern, 100 Milliliter Milch, etwas Salz und zerlassener Butter zu einem halb festen Teig verrühren. Die Weißbrotscheiben in der restlichen Milch einweichen, ausdrücken und unter den Teig heben. Die saure Sahne ebenfalls dazu geben. Die Klöße mit einem Esslöffel ausstechen und kurz in reichlich Salzwasser kochen (nur solange, bis sie oben schwimmen). Dann noch zwei bis drei Minuten im Topf ziehen lassen.

**Soße:**

Die Speckscheiben in Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten. Das Fett abgießen, ein Schluck Wasser und die Sahne dazu geben. Nach Geschmack würzen. Mit reichlich Schnittlauch und Buttercroûtons garnieren.

**Tipp:**

Dazu schmeckt ein guter grüner Salat.

Lea Linster am 06. Mai 2011