Tanjas Semmelklößchen-Suppe

Köstlich zarte, schmackhafte Semmelklößchen – beliebt bei Groß und Klein! Der Klößchenteig lässt sich fix anrühren und so lassen sich die feinen Klößchen ohne großen Aufwand zubereiten.

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, sojafrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für 2 – 3 Personen

Für den Semmelklößchenteig:
30g Butter (ggf. laktosefrei), weich
50g Semmelbrösel von Tanjas glutenfrei
1 Ei
Salz
1 Messerspitze Backpulver
Muskat

Außerdem:
etwa 1,5 L Brühe
auf Wunsch: klein geschnittenes Wurzelgemüse

1. Für den Klößchenteig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und einen gleichmäßigen Teig herstellen. Den Teig bei Zimmertemperatur 30 Minuten quellen lassen.
2. Unterdessen die Brühe vorbereiten und auf Wunsch klein geschnittenes Wurzelgemüse darin kochen.

3. Nach der Quellzeit den Klößchenteig in 10 gleichmäßige Stücke teilen und jedes Teigstück zu einer Kugel formen.
4. Die Brühe aufkochen lassen, dann von der Kochstelle nehmen und die Klößchen einlegen. Die Brühe darf nun nicht mehr kochen! Den Topf mit einem Deckel verschließen und die Klößchen 30 Minuten in der Brühe ziehen lassen. Anschließend servieren und genießen

Milchfrei – Tipp: Butter durch vegane Margarine ersetzen.