

Semmelklößchensuppe

Zutaten

25g Butter
1 Ei
1 Prise Salz
1 Prise Muskatnuss
4 Esslöffel Semmelbrösel

Zubereitung

Butter schmelzen lassen und mit dem Ei verrühren. Mit Salz und Muskat würzen. Die Semmelbrösel nach und nach zugeben, bis eine feste Masse entsteht.

Kleine Klößchen formen und in kochende Fleischbrühe geben. 15 Minuten ziehen lassen. Die Suppe darf nicht mehr kochen!

Soupe aux boulettes de pain

Ingrédients

25g beurre
1 œuf
1 pincée sel
1 pincée noix de muscade
4 cuillères à soupe de chapelure

Préparation

Faire fondre le beurre et le mélanger à l'œuf. Saler et ajouter de la noix de muscade. Ajouter ensuite la chapelure peu à peu jusqu'à obtention d'une pâte épaisse.

Former des petites boulettes et le plonger dans du bouillon porté à ébullition. Laisser frémir 15 minutes et ne plus faire bouillir !