

Charlotte Roche | Britische Klöpse

Zutaten:

- 4 grobe Bratwürste
- 1 Becher Sahne
- 1 Bund Petersilie
- 2 EL scharfer Senf
- Pflanzenöl
- 1 Tasse Wasser
- 1 TL Mehl

Zubereitung:

Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Bratwürste an einem Ende aufschneiden und jeweils soviel Masse herausdrücken, dass man kleine Kugeln in der Handfläche formen kann. Diese Bällchen in der Pfanne in heißem Öl scharf anbraten, mit einer Tasse Wasser löschen. Klöpse weiter garen, herausnehmen und warm stellen.

Den Senf einrühren, Sahne angießen, Mehl und etwas Wasser anrühren, dazugeben, salzen, pfeffern und mit der Petersilie zusammen einkochen lassen. Die Klöße wieder in die Pfanne geben, alles noch einmal kurz aufkochen lassen und mit etwas frischer Petersilie garniert servieren.

Rezept: Charlotte Roche

Quelle: alfredissimo! vom 25.10.2002