



Brotklößchen

Ekmek Köftesi



10 Scheiben altbackene Brotscheiben
2 Eier
1 große Zwiebel
1 ½ Gläser Mehl
1 EL Mehl
3 EL Öl
½ TL Pfeffer
1 EL Salz
10-15 gehackte Petersilienzweige

- # Zwiebel in Scheiben schneiden und in Öl braten.
- # In der Zwischenzeit Petersilie mit der Milch kochen.
- # Altgebackene Brotscheiben in eine tiefe Schale geben und die gebratenen Zwiebel, gekochte Petersilie mit Milch, Ei, Salz und Pfeffer hinzugeben und vermischen.
- # Diese Mischung 10-15 Minuten ruhen lassen.
- # Durch hinzufügen von Mehl einen Teig kneten.
- # Die Hand anfeuchten und zitrongroße Teigklößchen erstellen.
- # 5 Gläser Wasser mit einer Prise Salz kochen.
- # In das kochende Wasser die Teigklößchen geben und 20 Minuten kochen.
- # Danach in ein wenig Öl anbraten.
- # Brotklößchen wird als Beilage zu Gerichten serviert.

Tipp: Brotklößchen ist ein deutsches Kochrezept.