

Fischklöschen

4 Personen

| | |
|---------|---------------------------------------|
| 1 kg. | Fischfilet von beliebigen Weißfischen |
| 2 | Abgeschälte Brötchen vom Vortag |
| 2 | Eier |
| 100 gr. | Weiche Butter od. Margarine |
| | Saft einer Zitrone |
| 10 gr. | Salz |
| ½ Teel. | Pfeffer |

Fischfleisch und Semmeln im Moulinex fein zerkleinern oder zweimal durch den Fleischwolf drehen, restliche Zutaten zugeben und mit dem Knethaken zu einem gebundenen Teig verarbeiten. Mit zwei Teelöffeln Klösschen formen, einer Fischsuppe beigegeben oder in einer Soße gar werden lassen.

Die Klößchen können auch in einem Fisch-Sud gegart werden.

An Soßen eignen sich Tomaten-, Curry-, - Senf-, oder Holländische Soße mit Wein, dazu