Weckklöße zu Salat Gemüse oder Rindfleisch

Quelle: Paula Horn Schulkochbuch (1968)
Zutaten für 2 Personen: 4 trockene Brötchen je 50g, 1/3 Milch, eine gewürfelte Zwiebeln, Petersilie, Salz, Muskatnuss, grober schwarzer Pfeffer,
2 Eier, etwas Mehl. Bei Bedarf 1 Eßl. Weckmehl.
Die Brötchen werden in dünne Scheibchen geschnitten, mit kochender Milch begossen und zugedeckt. Wenn sie gut durchgeweicht sind, gibt man die Zwiebel und Petersilie, Salz, Muskatnuss, Mehl und die Eier zu und verrührt die Masse gut. Sollte die Masse zu feucht sein, einfach etwas Weckmehl dazu geben. Nun mit feuchten Händen aus der Masse Klöße in der Hand formen.
Die Klöße in kochendes Salzwasser geben und den Topf von der Herdplatte ziehen. Die Klöße 5-7 Minuten ziehen lassen. Wichtig: Das Salzwasser sollte nach dem zugeben der Klöße nicht mehr kochen.
Hinweis: Die Klöße lassen sich halbiert sehr gut in der Gefriertruhe aufbewahren. Bei Bedarf die Klöße gefroren mit der halben Seite nach unten in eine Pfanne ohne Fett legen und leicht anbraten. kurz mit Wasser ablöschen und ziehen lassen. Schmeckt sehr gut zu jedem Salat.

Österreichische Speckknödel:

Quelle: Norbert
Grundrezept wie oben. Ergänzend werden fein geschnittene, zuvor leicht ausgelassene Speckstreifen (0,5 x 1,5 cm) dazugemischt. Menge je nach Geschmack.