

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkische Bratwurstklöße

Zutaten:

Kloßteig

4 Bratwürste oder Bratwurstbrät

Sauerkraut

Zubereitung:

Mit dem Messerrücken das Brät aus den Bratwürsten drücken. Anschließend in der Hand einen flachen Fladen aus dem Kloßteig formen, Brät in die Mitte geben und das ganze mit beiden Händen zu einem Kloß rollen. Die Klöße ins kochende Salzwasser geben und 30 Minuten ziehen lassen. Dazu gibt es fränkisches Sauerkraut.