

Sopa con Butter klöse

(*) (Hirlanda y Edith Schjimpf de Bernhardt)

(*)Klees, Klösse, Kleis

Ingredientes:

| | |
|----------|-----------------------------|
| 1 Kg. | Pan rallado sin saborizar |
| 4 | Huevos |
| 500 CC | Crema de leche |
| 200 CC | Leche |
| 1/2 taza | Aceite |
| | Clavo de olor y sal a gusto |

Preparación:

Hervir la crema con la leche. Verter sobre el pan y mezclar. Agregar los huevos, la sal y el clavo de olor. Mezclarlo. Si queda muy espeso agregar un poco más de leche.

Después de mezclado, armar los Butter klösse, del tamaño de un huevo de paloma.

Secreto: armar uno o dos y poner a hervir, si se abren...agregar un huevo más.

Para el caldo:

| | |
|---|-----------------|
| 4 | muslos de pollo |
| 4 | dientes de ajo |
| 4 | hojas de laurel |

Hervir una hora, en unos 5 litros de agua, agregar los Butter klösse y apagar el fuego, cuando suban a la superficie, se puede agregar fideos caseros o cabello de angel.

Servir en cada plato entre 4 o 5 butter klösse con la sopa.