

Seit 1330  
**Wagner  
Mühle**



## *Rezept für Heidekornklöße* *für 4 Personen*

- *3/4 Liter Wasser*
- *250g Heidekornmehl*
- *1-2 Teelöffel Salz*
- *nach Belieben etwas klare Brühe*

Wasser mit Salz und Brühe aufkochen. Mehl auf einmal hineingeben, ohne zu rühren. Etwas aufwallen lassen. Dann vom Herd ziehen und alles schnell mit einem Schneebesen zu einem Kloß verrühren.

Auf einem Teller oder einer Platte zu einem länglichen Brot formen.

Erkalten lassen und später in Scheiben oder Würfel schneiden und in der Pfanne Speck oder Schinkenwürfel auslassen. Wenn zu wenig Fett, dann noch etwas dazugeben.

Klöße darin braten, nach Belieben noch etwas würzen. Aufgeschlagene Eier darüber und Salat dazu.

***Guten Appetit***