

KARO SCHENK | WEINGUT SCHENK

KARTÄUSER KLÖSSE MIT WEINSCHAUMSOSSE

Zutaten für 4 Personen

KARTÄUSER KLÖSSE

4 altbackene Brötchen
1 Eigelb
¼ l Milch
1 Esslöffel Eierlikör
1 Teelöffel Zucker
1 Prise Salz
Abgeriebene Schale von einer ½ Zitrone
Butterschmalz zum Ausbacken

WEINSCHAUMSOSSE

250 ml trockener Silvaner
1 Teelöffel Speisestärke
30g Zucker
1 Esslöffel Zitronensaft
2 Eigelbe
1 Prise Salz



Zubereitung

1. Für die Kartäuser Klöße die **Kruste von** den vier **altbackenen Brötchen abreiben** und in einem tiefen Teller für Schritt 3 zur Seite stellen.

2. In einer Schüssel das **Eigelb mit ¼ l Milch, Zitronenschale von einer ½ Zitrone, einem Teelöffel Zucker, einer Prise Salz und einem Esslöffel Eierlikör** verquirlen.

3. **Brötchen in der Milch-Eierlikör-Mischung kurz einweichen** lassen und anschließend **in der abgeriebenen Kruste wenden**.

4. Die **Brötchen im heißen Butterschmalz ausbacken**, bis sie eine schöne goldgelbe Farbe bekommen haben.

5. Für die **Weinschaumsoße** einen **Topf mit Wasser zum Kochen bringen**. In einer kleineren Schüssel die **2 Eigelbe,**

30 g Zucker, eine Prise Salz und einen Teelöffel Speisestärke verrühren. Anschließend **250 ml Wein** und einen **Esslöffel Zitronensaft unterrühren**.

6. Die **Schüssel auf das heiße Wasserbad setzen** und die **Soße unter Rühren eindicken lassen**. Etwas abkühlen lassen!

7. **Auf einem flachen Teller je ein Brötchen** in der Mitte **anrichten** und **mit einem Esslöffel etwas Weinsoße rundherum anrichten**. Das Ganze kann außerdem mit Weintrauben und einigen Blättern frischer Zitronenmelisse dekoriert werden.

