Fleischklöße mit Meerrettichsoße

Zutaten für 4 Personen

5 Scheiben Toastbrot	entrinden und in kaltem Wasser einweichen.
1 Zwiebel	fein hacken und in
40 g Butter	glasig andünsten. Kurz auskühlen lassen. In einer Schüssel
750 g Kalbshack	mit dem ausgedrückten Toastbrot,
2 Eier	den glasigen Zwiebeln,
3 TL Thymian	und
3 EL Öl	zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Mit
Salz, Pfeffer und Muskat	würzen, ca. 16 Klöße formen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
200 g frischer Meerrettich	schälen und fein raspeln 2 EL Meerrettich in einer kleinen Schüssel mit
1 EL Zitronensaft	mischen und beiseitestellen.
100 g Butter	in einem Topf zerlassen.
40 g Mehl	mit einem Schneebesen einrühren. Nach und nach
¼ l Wasser	angießen, aufkochen lassen.
125 ml Schlagsahne	dazu geben und unter Rühren 5 Minuten gut durchkochen lassen.
2 EL Apfelessig	
2 TL Zucker	und den restlichen Meerrettich zur Soße geben, einmal kurz aufkochen lassen, salzen und warm stellen.
2 Liter Wasser	zum Kochen bringen, Hitze runterdrehen,
3 TL Salz	zugeben und die Klöße im siedenden (nicht kochen) Wasser ca 14 Minuten garziehen lassen. Die Klöße mit Meerrettichsoße und dem Zitronen-Meerrettich-Raspeln und
1 Beet Kresse	anrichten.

Das passt dazu: Kartoffelstampf und ein Gemüse aus Frühlingszwiebeln

Fleisch: Hackfleisch