



# Sherry-Bouillon mit Hirschkloßchen

## Zutaten (4 Portionen)

125 g geräucherter Hirschschenkel  
1 Scheibe Toastbrot  
1 EL Butter  
2 Eier  
4 EL Instant-Gemüsebrühe

2 EL trockener Sherry  
50–60 g Paniermehl  
½ Bund frisch gehackte glatte Petersilie  
Käsestreifen als Einlage

## Zubereitung

1. Das Toastbrot in Wasser einweichen und den Hirschschenkel in sehr feine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und die Blätter von den Stielen zupfen und klein hacken.
2. Die Butter zerlassen, das Toastbrot ausdrücken und die Eier verquirlen. Die Schinkenwürfel mit der flüssigen Butter, dem Brot, 2 EL Petersilie und dem Paniermehl verkneten. Aus der Masse mit nassen Händen kleine Klößchen formen.
3. 1 l Wasser zum Kochen bringen, Gemüsebrühe und Sherry hinzufügen und das Ganze aufkochen lassen. Die Klößchen in die kochende Bouillon geben und ca. 5 Minuten bei geringer Hitze garziehen lassen.
4. Die fertige Bouillon mit Käse und der restlichen Petersilie garniert servieren.