

Angelas Thüringer Klöße im Schinkenmantel

Präsentiert von:

Köstritzer
Edel Pils



Zutaten:

Kloßmasse (fertig gekauft oder selbst hergestellt)

Schinkenspeck in Streifen/
Scheiben

Zubereitung:

Die Kloßmasse zu etwa fingerlangen Rechtecken formen und kurz in heißem Wasser kochen, damit die Masse später die Form behält.

Dann die „Kloß-Sticks“ einmal längs und einmal quer mit jeweils einem Streifen Schinkenspeck umwickeln und auf dem Grill fertig garen bis der Schinken schön kross ist.

**Dazu schmeckt besonders gut:
Köstritzer Edel Pils. Zusammen wird's edel.**

