

Rezepte aus dem Hessenpark



Käsestangen vom Pensionat Dupré

Das Rezept für die Käsestangen stammt aus einem handgeschriebenen Rezeptbuch, in dem auf der Innenseite des vorderen Buchumschlags "Kochrezepte für Marie Marx, Pensionat Dupré, Darmstadt 1913" steht. Das Pensionat Dupré beherbergte vermutlich Töchter aus gutem Hause, die hier ihre Ausbildung erhielten. Eine historische Grußpostkarte zeigt das traufseitig zur Straße stehende, zweistöckige, historistische Gebäude mit Wintergarten und Balkon, aus dessen geöffneten Fenstern einige junge Damen blicken. Mit Handschrift wurde "Bedroom" im Dachgeschoss des Hauses vermerkt und "Schoolroom" im ersten Stock des Hauses. Das Kochbuch selbst beginnt mit einem "Küchenzettel am 22. April 1913" und listet unter den jeweiligen Daten eine Menüabfolge auf. Vermutlich wurden die jungen Damen am Pensionat im Kochen und Zusammenstellen eines Speisezettels für ihre spätere Dienerschaft unterrichtet. Fest steht, dass diese Käsestangen mit Schweizer Käse auch heute noch sehr gut munden.

Zutaten:

100 Gramm Butter

100 Gramm Mehl

100 Gramm Schweizer Käse

1 Ei

Etwas Rahm

Cayennepfeffer oder Paprika, nach Geschmack

1 Ei, zum Bestreichen

Salz und Kümmel, zum Bestreuen

1. Butter, Mehl, Schweizer Käse, Ei, Rahm und Gewürze zusammen hacken und kurz kneten.

2. Den Teig über Nacht liegen lassen.

3. Am nächsten Tag daraus Stangen formen oder in Streifen rädeln.

4. Mit Ei bestreichen und mit Salz sowie Kümmel bestreuen.

5. Im vorgeheizten Backofen, auf der mittleren Schiene, bei 180 °C für etwa 10 Minuten goldgelb backen.