

Rezepte aus dem Hessenpark



Karthäuser Klöße

Karthäuser Klöße sind ein ideales Gericht, um zu trocken gewordene Brötchen zu einem schmackhaften, warmen Nachtisch umzuwandeln. Dieses Rezept stammt aus dem handschriftlichen Kochbuch von Marie Marx, die im Pensionat Dupré in der Heidelberger Straße in Darmstadt unter anderem in der Kunst des Kochens unterrichtet wurde.

Ursprünglich galten die Karthäuser Klöße als arme Leute Essen. Die Kartäuser sind ein, durch Bruno von Köln, Ende des 11. Jahrhunderts entstandener kontemplativer Orden mit eremitischer Ausrichtung, bei dem die Mönche in sehr strenger Askese leben. Dieses leckere Gericht hat jedoch nichts mit Verzicht zu tun und kann auch heute noch genossen werden.

Zutaten:

4 Milchbrötchen
2 Eier
250 Milliliter Milch
Zucker
Zimt
Zitronenschale
Salz
Backfett/Butterschmalz

1. Zuerst von den alten Milchbrötchen die Rinde auf einer Küchenreibe abreiben.
2. Die Brötchen halbieren.
3. Die Milch, die Eier und die Gewürze verquirlen und die geteilten Milchbrötchen darin einweichen.
4. Wenn die Brötchen etwas weicher geworden sind, diese leicht ausdrücken, in den abgeriebenen Krumen wenden und in heißem Fett backen.

Für die Weinsauce:

3 Eier
100 Gramm Zucker
1/2 Liter Weißwein
1/2 Zitrone, unbehandelt, Saft und Schale
1/2 Teelöffel Stärkemehl

5. Alle Zutaten mit dem Wein kalt anrühren.
6. Auf dem Herd wird die Flüssigkeit so lange mit einem Schneebesen geschlagen, bis sich alle Flüssigkeit in Schaum verwandelt hat.
7. Die Soße darf nicht kochen und muss sofort verbraucht werden.