



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. 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.

Für die Weinsauce:

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