

Rezepte aus dem Hessenpark



Biergeschnetzeltes

600 g Fleisch	in Streifen schneiden, in
1 El Öl	anbraten, herausnehmen, beiseite stellen
2 Scheiben Dörrfleisch	in Streifen schneiden
2 Zwiebeln	in Scheiben schneiden
2 Knoblauchzehen	hacken, alles anbraten, Rindfleisch zugeben, mit
1 – 2 El Mehl	überstäuben
125 g Champignons	in Scheiben schneiden, zugeben, mit
Salz	
Pfeffer	würzen. Mindestens
750 ml Bier	angießen. Auf dem Herd oder in der Röhre schmoren.
	Mit
Essig	vorsichtig abschmecken.

Serviettenkloß

4 Brötchen vom Vortag	in kleine Würfel schneiden.
250 ml Milch	mit
1 Ei,	
Salz	und
Muskat	verrühren und über die Brötchenwürfel gießen.
	Weichen lassen. In der Zwischenzeit
125 g Dörrfleisch	kleinschneiden und
75 g Margarine	schmelzen. Das Dörrfleisch, die Margarine,
40 g Grieß	und
25 g Mehl	zu den eingeweichten Brötchen geben. Alles gut
	vermengen und zu einem Laib formen. Den Laib in ein
	Tuch (Serviette, daher der Name) legen, die vier Ecken
	verknoten, einen Rührlöffel durchstecken und
	das Ganze über kochendes Wasser hängen (nicht
	eintauchen). Garzeit je nach Größe und Form des
	Kloßes 45 – 60 Minuten. Alternativ kann der Kloß mit
	dem Tuch auch in einen Dämpfaufsatz gelegt werden.