

Rezepte aus dem Hessenpark



Brezelknödel mit Steinpilzen

75 Gramm getrocknete Steinpilze

250 Gramm frische Steinpilze

250 Gramm Brezeln oder Laugenbrötchen

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Esslöffel Butter

250 Milliliter Milch

2 Eier

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

in warmem Wasser einweichen. Wenn vorhanden, statt der getrockneten Pilze

klein schneiden.

vom Vortag in kleine Würfel schneiden.

fein würfeln.

mit einer Gabel zerdrücken.

Die eingeweichten Steinpilze klein schneiden.

in einer Pfanne erhitzen (nicht zu heiß werden lassen). Die Steinpilze mit den Zwiebeln und dem Knoblauch kurz in der Butter schwenken. Mit dem Einweichwasser ablöschen, aufkochen lassen und über die Brezelwürfel geben.

erhitzen und auch über die Brezelwürfel geben. zugeben. Mit

würzen. Alle Zutaten gut vermengen, dann eine Viertelstunde ruhen lassen. Aus der Masse einen Laib formen. Den Laib in ein feuchtes Tuch 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. (Zubereitung wie Serviettenknödel!)