

Rezepte aus dem Hessenpark



Herbstliche Knödel I

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!)

Rezepte aus dem Hessenpark



Herbstliche Knödel II Zwetschgenknödel

1 Kilogramm Kartoffeln

2 Eiern,

1 Prise Salz

1 Prise Muskat

100 Gramm Stärkemehl

12 Pflaumen

12 Stück Würfelzucker

am Vortag kochen. Am nächsten Tag die kalten Kartoffeln schälen und fein reiben. Mit

vermengen. Den Teig in 12 Stücke teilen. Jedes Teil in der Handfläche flach drücken. In die Mitte legt man eine von

deren Stein durch eins von

ersetzt wurde. Den Teig um die Pflaume herum legen und verschließen. Den Knödel schön rund formen und in kochendes Salzwasser legen. Eine Viertelstunde ziehen lassen (nicht sprudelnd kochen!!!). Dazu passt gebräunte Butter mit Zimt-Zucker oder Vanillesoße.