

Rezepte aus dem Hessenpark



Kartoffelbällchen

1 Kilogramm Kartoffeln

kochen, abkühlen lassen und schälen. Die Kartoffeln auf einer feinen Reibe reiben.

30 Gramm Butter,

30 Gramm Mehl,

2 Eigelb

20 Gramm geriebenen Käse

und

zu den geriebenen Kartoffeln geben und alles gut vermengen. Masse mit

abschmecken.

Salz, Pfeffer und Muskatnuss

2 Eiweiß

verquirlen. Aus dem Teig mit einem Esslöffel Klößchen abstechen und diese zu kleinen Bällchen formen. Sollte die Masse zu weich sein, etwas Grieß zugeben und 10 Minuten quellen lassen. Die Bällchen erst in das verquirlte Eiweiß tauchen, danach in panieren und im Fett schwimmend ausbacken.

Semmelbröseln

Béchamelkartoffeln

1 Kilogramm Kartoffeln

kochen, abkühlen lassen und schälen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden.

2 Esslöffel Butterschmalz

erhitzen und darin

2 Esslöffel Mehl

andünsten. Das Mehl nur hellgelb werden lassen. Mit

250 Milliliter heißer Brühe

ablöschen und mit

250 Milliliter Milch

auffüllen. Die Soße aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. Dabei ständig rühren. Die Soße durch ein Sieb gießen, die Kartoffelscheiben hineingeben, nochmal erhitzen, damit die Kartoffeln wieder heiß werden. Dabei vorsichtig umrühren, damit die Kartoffelscheiben einigermaßen ganz bleiben. Zum Schluss mit

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

und

1-2 Esslöffel Essig

abschmecken.