

# Rezepte aus dem Hessenpark



## Serviettenknödel

4 Brötchen vom Vortag

250 ml Milch

1 Ei,

Salz

Muskat

125 g Dörrfleisch

75 g Margarine

40 g Grieß

25 g Mehl

in kleine Würfel schneiden.

mit

und

verrühren und über die Brötchenwürfel gießen. Weichen lassen. In der Zwischenzeit

kleinschneiden und

schmelzen. Das Dörrfleisch, die Margarine,

und

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.