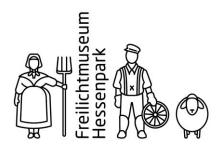
## Rezepte aus dem Hessenpark



## Serviettenknödel

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 une

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.