

Rezepte aus dem Hessenpark



Zwiwweldunksel

(Zwiebelsoße)

300 g Dörrfleisch
2 Esslöffel Schmalz
300 g Zwiebel
40 g Mehl
750 ml Wasser
1 Lorbeerblatt
Salz und Pfeffer

in Würfel schneiden, in
anbraten.
würfeln, zugeben und hellbraun werden lassen: Mit
überstäuben, hellbraun werden lassen. Mit
ablöschen.
zugeben, mit
abschmecken. Etwa eine Viertelstunde köcheln lassen,
dabei immer wieder umrühren.