

Rezepte aus dem Hessenpark



Apfelschmarren

250 g Mehl
375 ml Milch oder Wasser
1 Prise Salz
1 Teelöffel Zucker
4 Eier
20 g zerlassene Butter

Aus den Zutaten einen Pfannkuchenteig herstellen. 200 Gramm Äpfel (fein geschnitten oder auf einer groben Reibe geraspelt) untermengen. Wer mag, kann auch noch 50 – 100 Gramm Rosinen zugeben. In einer Pfanne Bratfett zerlassen. Doppelt so viel Teig einfüllen, wie für einen normalen Pfannkuchen benötigt wird. Von beiden Seiten backen, dann mit zwei Gabeln in Stücke reißen. Diese Stücke noch mal etwas weiter backen. Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Wirsingpfanne

2 altbackene Brötchen
250 ml Milch
1 kg Wirsing
2 große Zwiebeln
100 g Dörrfleisch
40 g Butter

klein schneiden und in
einweichen.
in Streifen schneiden.
würfeln.
ebenfalls würfeln.
zerlassen.

500 g gemischtes Hackfleisch

Die Dörrfleischwürfel in der Butter anschwitzen,
die Zwiebeln darin bräunen.

Salz
Pfeffer

anbraten. Das angebratene Hackfleisch zum Wirsing geben
und vermischen, die restlichen Zutaten unterheben. Mit
und
würzen. Die Masse in eine gefettete und ausgebröselte
Auflaufform geben.

Im Backofen bei 200 Grad Celsius 60 - 90 Minuten garen.

Bratkartoffeln

Gekochte Kartoffeln vom Vortag in nicht zu kleine Würfel schneiden und in sehr heißem Fett (Schweineschmalz, Butterschmalz oder Öl) knusprig braun braten. Erst wenden, wenn die Unterseite gut gebräunt ist. Wenn die Bratkartoffeln fertig gebraten sind, etwas Salz darüber streuen.