

REZEPT FÜR DITHMARSCHER MEHLBEUTEL MIT ERDBEERSOSSE



DITHMARSCHER MEHLBEUTEL MIT ERDBEERSOSSE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für 4 Portionen | 80 Min.

Zutaten

Für den Mehlbeutel:

- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 200 ml Milch
- 1-2 Msp. gemahlener Kardamom

Für die Erdbeersoße:

- 500 g Erdbeeren
- 2 x 130 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich



3904

ZUBEREITUNG

176

Kcal

Pro 100 g ca.

4.56

Gramm

Eiweiß

32.7

Gramm

Kohlenhydrate

2.65

Gramm

Fett

1. Eier trennen. Eigelb, Mehl, Milch und Kardamom zu einem glatten Teig verarbeiten. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Mitte eines unbehandelten, festen Baumwolltuchs (siehe Tipp) in dem kochenden Wasser schwenken, auswringen und von einer Seite mit Mehl bestäuben. Das Tuch mit der bemehlten Seite nach oben in einer großen Schüssel ausbreiten und Teig einfüllen. Tuch darüber zuschlagen und mit Küchengarn zubinden. Einen großen Kochlöffel quer über den Topf mit kochendem Wasser legen. Den Mehlbeutel mit Hilfe des überstehenden Garns so daran befestigen, dass er im kochenden Wasser hängt. Etwa 70 Minuten zugedeckt garen, bei Bedarf vorsichtig heißes Wasser nachgießen.

2. Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. 3/4 der Beeren mit 1-2-3 Fruchtaufstrich in einen hohen Rührbecher geben und 45 Sekunden pürieren. Übrige Erdbeeren unterheben. 15 Minuten ziehen lassen.

3. Mehlbeutel aus dem Wasser heben, aus dem Tuch lösen und in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Erdbeersoße anrichten und heiß servieren.

Tipp:

Traditionell stellt man den Mehlbeutel im Ganzen auf den Tisch (so bleibt er länger warm) und schneidet Scheiben nach Bedarf ab. Im Winter isst man diese dann mit süßer Backobstsoße.

Das klassische Mehlbeutel Tuch ist ein großes Stück feiner, fester, unbehandelter Baumwollstoff. Früher hatte in Dithmarschen

REZEPT FÜR DITHMARSCHER MEHLBEUTEL MIT ERDBEERSOSSE

jeder Haushalt eines. Und man konnte sehen, wo es zu Mittag Mehlbeutel gab, wenn nämlich die typischen Tücher nachher zum Trocknen an der Wäscheleine hingen.