

Rezept: Dithmarscher Mehlbeutel

5 Eier

0,5 l Milch

500g Mehl

100g zerlassene Butter

ein Leinentuch



Eier trennen, Eigelb cremig rühren. Milch dazugeben und dann das Salz. Mehl unterrühren, dann die zerlassene Butter. Eiweiß sehr steif schlagen, Eischnee unterheben.

Das Tuch, in dem wir unseren Mehlbeutel kochen, heiß durchspülen, in eine tiefe Schüssel legen und etwas Mehl einstreuen.

Den Teig in das Tuch geben. Die Ecken zusammenfassen und mit einer Kordel verschnüren, damit der Teig nicht ausläuft. Den Mehlbeutel in das kochende Wasser legen. Kochzeit 1,5 bis 2 Stunden.

Den Mehlbeutel auf einem Teller anrichten. Dazu reicht man Fruchtsoße und gekochte, geräucherte in dünne Stücke geschnittene Schweinebacke.

In Dithmarschen gibt es anschließend Kartoffeln mit Senfsoße.