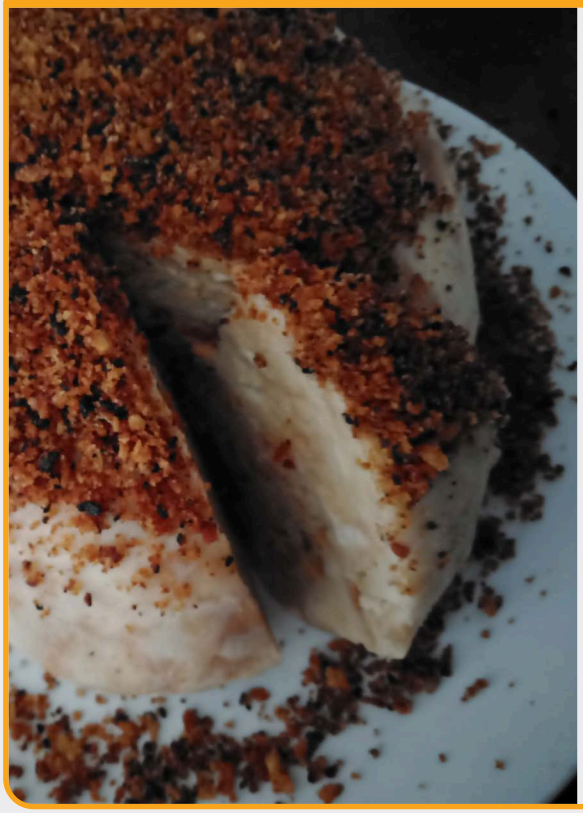
RESTLA-REZEPT



BIENDEL KLIESS

RESTLA:

- 8 alte Semmeln

WEITERE ZUTATEN:

- 1 l Milch
- 4 Eier
- 1 EL Griess
- Salz, Muskatnuss
- Baumwolltuch
- Etwas Margarine und Semmelbrösel

ZUBEREITUNG

- Brötchen klein schneiden.
- 4 Eier darübergeben.
- Ca. 1 l Milch und Gewürze dazugeben und alles gut vermengen und nach Geschmack würzen. Etwas 30 Minuten quellen lassen. Die Masse sollte nicht flüssig sein.
- 1 EL Griess zum Schluss unterheben.
- In ein Baumwolltuch die Masse geben und zusammen schnüren, ein Biendel machen.
- In kochendes Wasser geben (das Biendel muss komplett bedeckt sein) und gut1 Stunde köcheln lassen.
- Semmelbrösel mit der Margarine oder in Butter anrösten bis sie goldgelb sind.
- Nachdem das Kliess aus dem Baumwolltuch genommen worden ist, Semmelbrösel oben auftragen.
- Schmeckt zu Braten verschiedener Art.

Eingereicht von Ina Turzyn, Zell im Fichtelgebirge