

# Siwwe Daach - Siwwe Klees!



## Die Rezepte

Unsere Antwort auf die Frage nach der kulinarischen Regionalität!



# Unsere siwwe Köche

---

## **Gerd Weckmüller**

*Hotel-Restaurant Forellenhof, 55606 Rudolfshaus, [www.hotel-forellenhof.de](http://www.hotel-forellenhof.de)*

## **Matthias Klein**

*Hotel zum Felsenkeller, 55487 Sohren, [www.hotel-zum-felsenkeller.de](http://www.hotel-zum-felsenkeller.de)*

## **Helmut Hehner**

*Weinhaus Hehner-Kiltz, 55596 Waldböckelheim, [www.hehner-kiltz.de](http://www.hehner-kiltz.de)*

## **Hajo Böß**

*Landgasthaus Böß, 55767 Schwollen, [www.landgasthaus-boess.de](http://www.landgasthaus-boess.de)*

## **Udo Maletzke**

*Restaurant Lohmühle, 55666 Meddersheim, [www.restaurant-lohmuehle.de](http://www.restaurant-lohmuehle.de)*

## **David Meinhard**

*Weinstube Meinhard, 55545 Bad Kreuznach/Winzenheim, [www.weingut-meinhard.de](http://www.weingut-meinhard.de)*

## **Maike & Steffen Bischof**

*WeinZeit in der Vinothek, 55411 Bingen, [www.vinothek-bingen.de](http://www.vinothek-bingen.de)*

# Gefillde Forelleklee aus`m Forellenhof

von Gerd Weckmüller, Hotel-Restaurant Forellenhof, Rudolfshaus

---

## Zutaten:

### Kloßteig:

300 g rohe  
200 g gekochte Kartoffeln  
Salz, Pfeffer, Muskat

Für den grünen Kloßteig (zur Lachsforellenfüllung):

1/3 der Kloßteigmasse  
30 g ausgedrückten Spinat  
Eigelb

Für den roten Kloßteig (zur Forellenfüllung):

1/3 der Kloßteigmasse  
30 g Tomatenmark

### Lachsforellenfüllung:

140 g schieres Lachsforellenfilet  
20 g Lauch  
Salz, Pfeffer, Pernod und Zitrone

### Forellenfüllung:

140 g schieres Forellenfilet  
10 g Senfkörner  
5 g frisch gehackte Petersilie  
Salz  
fein geschnittene Knoblauchwürfe  
fein geschnittene Ingwerwürfel

### Geräucherte Forellenfüllung:

80 g geräucherte Forellenfilets  
50 g schieres Forellenfilet  
10 g Creme fraîche  
5 g Meerrettich  
Salz und Zitrone

## Zubereitung:

### Kloßteig:

300 g rohe Kartoffeln fein gerieben und im Tuch abgetropft, 200 g gekochte Kartoffeln durch den Wolf lassen bei Massen mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken



### **Lachsforellenfüllung:**

140 g schieres Lachsforellenfilet in feine Würfel schneiden, 20 g Lauch in kleine Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer, Pernod und Zitrone abschmecken, Für den grünen Kloßteig (zur Lachsforellenfüllung), 30 g ausgedrückten Spinat mit einem Eigelb mixen, dieses dann unter 1/3 der Kloßteigmasse einarbeiten

### **Forellenfüllung:**

140 g schieres Forellenfilet in feine Würfel schneiden, 10 g Senfkörner, 5 g frisch gehackte Petersilie, Salz, fein geschnittene Knoblauchwürfel, fein geschnittene Ingwerwürfel für den roten Kloßteig (zur Forellenfüllung), 30 g Tomatenmark unter 1/3 des Kloßteigs einarbeiten

### **Geräucherte Forellenfüllung:**

80 g geräucherte Forellenfilets fein würfeln, 50 g schieres Forellenfilet fein würfeln, 10 g Creme fraîche, 5 g Meerrettich, Salz und Zitrone

Die 3 Kloßteige in jeweils 4 Teile teilen und diese dann zu Kugeln formen. Zwischen zwei Folien je einen Teil möglichst kreisrund ausrollen (ca. 4-5 mm Wandstärke), jeweils ¼ der Fischmasse darauf geben und zusammenfalten. Das offene Teigende vorsichtig zukneten und die Klöße nochmals rund rollen. In siedendem Salzwasser ca. 12 Minuten gar ziehen lassen.

### **Empfehlungen:**

Dazu passt am besten eine Naheweißweinrahmsauce auf Basis eines Fischfonds. Ebenso ein guter Begleiter: Feldsalat

### **TIPP vom Koch:**

"Am besten schmecken gefüllte Klöße am nächsten Tag aufgeschnitten und in der Pfanne nachgebraten und mit einer Sauerrahmsauce serviert - Ein Hochgenuss mit "Suchtgefahr!"



### **Diese SooNahe-Produkte können verwendet werden:**

Kartoffeln, Forellen

---

### **Die Kloß-Variation wurde kreiert von:**

#### **Gerd Weckmüller**

Hotel Forellenhof

Reinhardtsmühle, 55626 Bundenbach/Rudolfshaus

Tel. 06544/ 373

info@hotel-forellenhof.de

www.hotel-forellenhof.de



# Vegetarisch gefüllte Klees mit bunten Linsen, Gemüsecurry u. gebratenen Flammkäsewürfeln

von Matthias Klein, Hotel zum Felsenkeller, Sohren

---

## Zutaten:

### Kartoffelklöße:

2 kg rohe Kartoffeln  
½ kg gekochte Kartoffeln  
etwas Salz

### Linsenfüllung:

100 g Tellerlinsen  
50 g Belugalinsen  
50 g Rote Linsen  
ca. 50 g Weißbrot fein gerieben  
etwas Salz, Pfeffer  
gehackte Petersilie

### Gemüsecurry:

Insgesamt 800 g saisonales Gemüse wie z. B. Kürbis, Pilze, Weißkohl, Steckrübe aber auch Paprika, Zucchini oder Kohlrabi  
1 Apfel  
1 rote Zwiebel in Würfeln  
1 kleine Knolle Ingwer fein gerieben  
1 Zitrone ausgepresst  
Olivenöl  
Curry (Sorte und Schärfe nach Wahl)  
Salz, Zucker, 1 EL Sesam  
100 ml halbtrockener Nahe-Riesling  
50 ml Kokosmilch

### Flammkäse:

200 g Flammkäse Natur vom Bornwiesenhof  
Olivenöl

## Zubereitung:

### Kartoffelklöße:

Rohe Kartoffeln schälen, gut waschen und auf der Handreibe reiben. Die angegebene Menge Pellkartoffeln kochen. Die rohe Kartoffelmasse in einem Geschirrtuch gut ausdrücken, so dass eine feste und trockene Kartoffelmasse entsteht. Diese rohe Kartoffelmasse mit den gekochten, gestampften Kartoffeln und etwas Salz kräftig kneten, bis ein fester Kloßteig entsteht.



### **Linsenfüllung:**

Die Tellerlinsen in klarem Wasser über Nacht einweichen. Im Einweichwasser weich kochen, gut abtropfen und durch ein feines Sieb streichen. Die Masse mit geriebenem Weißbrot verfestigen. Die Beluga- und die Roten Linsen ohne Salz gar aber noch bissfest kochen und auch gut abtropfen. Die Linsenmasse mit den gekochten Beluga-, Roten Linsen und der fein gehackten Petersilie vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die Kartoffelkloßmasse mit der Linsenfüllung zu Klößen formen und in siedendem Salzwasser garziehen. Wenn die Klöße oben schwimmen, sind sie fertig.

### **Gemüsecurry:**

Das Gemüse und den Apfel waschen, putzen und nach Bedarf schälen. In 1 cm große Würfel schneiden, mit etwas Salz und Zucker würzen, Ca. 20 Min abgedeckt stehen lassen. In einem heißen Topf die Zwiebelwürfel im Olivenöl anschwitzen, das Currypulver und den Ingwer dazugeben. Die Gemüsewürfel mit dem ausgetretenen Saft dazugeben und mit anschwitzen. Den Riesling dazugeben. Sesam und Zitronensaft dazugeben und das Curry abgedeckt ca. 20 Min garköcheln. Die Kokosmilch dazugeben und nochmals abschmecken.

### **Flammkäse:**

Den Flammkäse in 1 cm große Würfel schneiden und in Olivenöl goldbraun braten.

### **Anrichten:**

Erst das Curry auf den Teller geben. Anschließend einen Knödel leicht aufreißen und auf das Curry legen. Zum Abschluss die gebratenen Flammkäsewürfel darüber streuen.

**TIPP vom Koch:** "Auch fleischlos sind die Klees ein Genuss!"

**Dazu empfiehlt der Koch:** Riesling halbtrocken oder Kirner Landbier dunkel

~~~~~



### **Diese SooNahe-Produkte können verwendet werden:**

Kartoffeln, Kräuter und Gemüse (saisonal abhängig),  
Flammkäse vom Bornwieser Hof

~~~~~

### **Die Kloß-Variation wurde kreiert von:**

#### **Matthias Klein**

Hotel Restaurant Zum Felsenkeller  
Hauptstraße 29, 55487 Sohren  
Tel.06543/2260, Fax.06543/2547  
m.klein@hotel-zum-felsenkeller.de  
www.hotel-zum-felsenkeller.de



# Gefüllte Klees mit Geflügel und Pilzen

von Helmut Hehner, Weinhaus Hehner-Kiltz, Waldböckelheim

---

## Zutaten:

### Für die Füllung:

500 g Hähnchenbrust oder Putenbrust  
100 g Creme fraîche  
3 Eier  
100 g Champignons alternativ Pfifferlinge  
3 Scheiben Kochschinken  
1 kleine Zwiebel  
kl. Bund Petersilie  
½ Teelöffel Salz  
Pfeffer  
etwas Weinbrand  
etwas Butter  
0,1 l Sahne



### Für die Sauce:

300 g Champignons alternativ Pfifferlinge  
0,5 l Geflügelbrühe  
0,1 l Sahne  
1 Zwiebel  
etwas Speisestärke  
etwas Butter  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Aus Geflügelfleisch, 3 Eigelb, Creme fraîche, einem Schuss Weinbrand im Kutter bzw. in der Moulinette eine Farce herstellen. Zum Schluss ½ Teelöffel Salz und etwas frisch gemahlener Pfeffer hinzugeben. Zwiebel in kleine Würfelschnitten, Kochschinken in kleine Würfel schneiden, Petersilie und Pilze klein hacken.

Zwiebeln in Butter andünsten, Kochschinken und Pilze hinzugeben. Zum Schluss die Petersilie in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Masse kalt werden lassen. Die Pilzmasse unter die Farce heben. Einen Probekloß in Brühe kochen, ist der gegarte Kloß zu fest etwas geschlagene Sahne unter die Geflügelmasse heben. Danach 8 kleine Klöße formen und garen. Die Geflügelklößchen werden dann mit Kartoffelmasse ummantelt.

Für die Sauce werden Zwiebelwürfel angedünstet, die klein geschnittenen Pilze dazugegeben und mit der Brühe wird aufgefüllt. Wenn die Sauce aufkocht mit etwas Stärke binden, geschlagene Sahne hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**Diese SooNahe-Produkte können verwendet werden:**  
Kartoffeln, Eier, Geflügel, Zwiebeln

---

**Die Kloß-Variation wurde kreiert von:**

**Helmut Hehner**  
Weinhaus Hehner-Kiltz  
Hauptstraße 4, 55596 Waldböckelheim  
Tel. 06758/ 7918  
info@hehner-kiltz.de  
www.hehner-kiltz.de



# Kloß mit Wirsing-Maronenfüllung mit karamellisierten Birnen und Mandarinchen

Hajo Böß, Landgasthaus Böß, Schwollen

---

## Zutaten:

### Kloßteig - selbst gemacht:

1,0 kg geschälte Grombiere  
0,5 kg gekochte Grombiere  
3 Eigelb, Salz Muskat

### Kloßteig (oder easy going):

1,5 kg Kloßteig „fix und foxi“  
3 Eigelb, Salz, Muskat

### Füllung:

700 g Wirsing  
100 g geschälte Maronen  
80 g Butter  
100 g rote Zwiebeln (*Alternativ: 200 g Schinkenwürfel*)  
300 ml Sahne  
100 ml Creme fraîche  
Pfeffer, Salz, Muskat  
ca. 50 g Polenta (Maisgries)

### Topping:

100 g Butter  
80 g Zucker  
50 ml Orangensaft  
100 g Birnen  
3 Stück Mandarinen  
1 EL getrocknete Kürbiskerne  
1 EL getrocknete Cranberries  
1 TL Kürbiskernöl  
2 cl Grande Marnier



## Zubereitung:

### Kloßteig - selbst gemacht:

1,0 kg geschälte Grombiere mit der Küchenmaschine reiben, auf ein Sieb geben, Abtropfflüssigkeit aufheben im Tuch ausdrehen. *Hinweis: Hier sammelt sich natürlich Kartoffelstärke.* 0,5 kg gekochte Grombiere abschütten, ohne Deckel auf Herdplatte abdämpfen

lassen, durch Kartoffelpresse drücken, 3 Eigelb, Salz Muskat dazugeben, zu Teig verkneten und abschmecken. *Hinweis: Selbst hergestellter Teig wird leicht „grau“.*

#### **Kloßteig (oder easy going):**

1,5 kg Kloßteig „fix und foxi“, 3 Eigelb, Salz, Muskat dazugeben und zu Teig verkneten und abschmecken.

#### **Füllung:**

700 g Wirsing putzen, Strunk entfernen (ergibt ca. 500 g geputzten Wirsing), schwimmend in Wasser waschen, abseihen (Inhaltstoffe sollen nicht ausschwämmen), Blätter in ca. 5 mm breite Streifen schneiden. 100 g geschälte Maronen vierteln. 80 g Butter, 100 g rote Zwiebeln schälen, feine Würfel schneiden, goldgelb dünsten. Maronenspalten und Wirsingstreifen hinzugeben und mitdünsten. *Alternativ: 200 g Schinkenwürfel hinzugeben und mitdünsten.* Mit 300 ml Sahne ablöschen und weiterdünsten. 100 ml Creme fraiche hinzugeben und weiterdünsten. Mit Pfeffer, Salz, Muskat abschmecken. Ca. 50 g Polenta (Maisgries) darüber streuen und abdicken.

#### **Topping:**

100 g Butter und 80 g Zucker karamellisieren. 50 ml Orangensaft hinzugeben. 100 g geschälte Birnen in Spalten schneiden und mit karamellisieren. 3 Stück geschälte Mandarinen filetieren und mit karamellisieren. 1 EL getrocknete Kürbiskerne und 1 EL getrocknete Cranberries dazugeben. 1 TL Kürbiskernöl dazugeben. 2 cl Grande Marnier flambieren und abrunden.

~~~~~



#### **Diese SooNahe-Produkte können verwendet werden:**

Kartoffeln, Eier, Zwiebeln und Wirsing (je nach Saison)

~~~~~

#### **Die Kloß-Variation wurde kreiert von:**

##### **Hajo Böß**

Landgasthaus Böß

Hauptstr. 14, 55767 Schwollen

Tel. 06787/ 8177

landgasthaus.boess@t-online.de

www.landgasthaus-boess.de



# Zerdeelde Klees - Speckkartoffelstampf, gebratene Entrecotestreifen unter der Majorankruste und Senf-Eis im Feldsalatbett

von Udo Maletzke, Restaurant Lohmühle, Meddersheim

## Zutaten:

### Senf-Eis:

150 g Sahne  
150 g Milch  
35 g Zucker  
Prise Salz  
3 Eigelbe  
30 g Estragonsenf und 5 g scharfer Senf

### Speckkartoffelstampf:

700 g Kartoffel  
Speckschwarte  
wenig Fleischbrühe, etwas Salz

### Majorankruste:

60 g weiche Butter  
1 Eigelb,  
Prise grobes Salz  
frische Majoranblättern  
40 g Semmelbrösel

### Zwiebel – Petersilienmarmelade:

400 g Zwiebeln  
160 ml Brühe  
1 TL Brauner Zucker, Salz, Honig und Zitrone zum Abschmecken

### Entrecote:

4 Stücke von ca. 3 cm dicke  
Salz und Pfeffer



## Zubereitung:

150 g Sahne und 150 g Milch mit 35 g Zucker und einer Prise Salz aufkochen. 3 Eigelbe mit der Milch-Sahnemischung zur Rose abziehen. Mit 30 g Estragonsenf und 5 g scharfem Senf gut

verrühren. Nach dem Abkühlen in der Eismaschine frieren. Wenn keine Eismaschine vorhanden, in Tiefkühler stellen und regelmäßig umrühren.

**Speckkartoffelstampf:**

700 g Kartoffel mit Speckschwarte und wenig Fleischbrühe garen. Nicht eingekochte Brühe abgießen, Kartoffel zerstampfen und nach Bedarf Salz und etwas von der Brühe wieder zugeben. 2 EL Speckwürfel kross.

**Majorankruste:**

60 g weiche Butter mit einem Eigelb, einer Prise grobes Salz, frischen Majoranblättern und 40 g Semmelbrösel verrühren. Ein Blech oder Platte mit Klarsichtfolie belegen und die Mischung zu 4 Platten in der Größe der Fleischstücke flachdrücken. Im Kühlschrank fest werden lassen.

**Zwiebel – Petersilienmarmelade:**

400 g Zwiebeln halbieren, in feine Scheiben schneiden und in einem Topf goldbraun braten. Mit 160 ml Brühe ablöschen. 1 TL Brauner Zucker karamellisieren, die Zwiebeln zugeben, durchkochen und mixen. Mit Salz, Honig und Zitrone abschmecken.

**Entrecote:**

Das Fleisch in 4 Stücke ca. 3 cm dicke Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Rosa in der Pfanne braten, im Backofen (Oberhitze) mit der Kruste überbacken.

Das Entrecote auf Tellern anrichten, Kartoffelstampf mit den Speckwürfeln garnieren, Zwiebelmarmelade mit gehackter Petersilie vermischen und auch auf den Teller geben. Auf einigen Feldsalatblättern eine Kugel Senf-Eis anrichten.

**Dazu empfiehlt der Koch:** trockenen Riesling, Spätburgunder oder Kirner Bier

~~~~~

**Diese SooNahe-Produkte können verwendet werden:**

Entrecote, Kartoffeln, Eier, evtl. Kräuter, Zwiebeln, Honig, Semmelbrösel

~~~~~

**Die Kloß-Variation wurde kreiert von:**

**Udo Maletzke**

Restaurant Lohmühle

55666 Meddersheim

Tel. 06751/4574

info@restaurant-lohmuehle

www.restaurant-lohmuehle.de

# Gefüllter Kloß mit Hunsrücker Ziegenfrischkäse - dazu Birne und Walnuss

von David Meinhard, Weinstube Meinhard in Bad Kreuznach/Winzenheim

---

## Zutaten:

### Kloß:

900 g mehlig Kartoffeln  
4 Eigelbe (Größe M)  
75 g Speisestärke  
50 g Butter  
Salz, Muskat  
200 g Ziegenfrischkäse (Holzfelder Ziegenhof)  
200 g Walnüsse

### Rotweibirne und Birnencreme:

4 St. Birne  
1,4 l Spätburgunder  
100 g Zucker  
1 EL Blütenhonig  
Speisestärke zum Abbinden

### Birnengelee:

0,5 l Birnensaft, 6 Blatt Gelatine

### Deko:

Milch 3,5%  
Sakura Kresse, Grobes Meersalz



## Zubereitung:

Kartoffeln gründlich waschen und im Topf knapp mit Wasser bedeckt weich kochen. Kartoffeln heiß pellen und ausdämpfen lassen. Dann die Kartoffeln 2mal durch die Kartoffelpresse drücken. Die Eigelbe, Speisestärke und flüssige Butter zu den Kartoffeln geben und alles gründlich miteinander vermischen. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

100 g Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren und mit Spätburgunder ablöschen. Die Birnen schälen und in der Mitte halbieren. Den oberen Teil der Birne vom Strunk befreien und in grobe Stücke schneiden. Den unteren Teil der Birne nochmals halbieren und mit einem Ausstecher die Mitte inklusive Kerne entfernen.

Den Rotwein auf ca. 500 ml einkochen und zusammen mit den unteren Teilen der Birne vakuumieren und nach ungefähr 3 Std. bei Zimmertemperatur nochmals für 24 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Die geschnittenen Birnenstücke in einem Topf mit Deckel, zusammen mit dem Honig, bei kleiner Hitze ziehen lassen. Wenn die Birne anfängt zu zerfallen den Deckel entfernen und den ausgetretenen Saft der Birne noch etwas reduzieren. Das Ganze im Mixer auf höchster Stufe fein pürieren. Nun die Birnencreme in eine Spritzflasche füllen und kalt stellen.

Ziegenfrischkäse in ca. 15 g schwere Kugeln rollen und einfrieren.

Für das Birnengelee 6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 200 ml Birnensaft erhitzen. Darin die eingeweichte Gelatine auflösen und durch ein feines Sieb in den restlichen Birnensaft einrühren. Nun mit etwas Rotweinsud leicht rosa einfärben. Das Gelee zum Abkühlen in ein mit Frischhaltefolie bedecktes Blech gießen und kalt stellen. Das Blech sollte gerade stehen, damit das Gelee gleichmäßig dick wird.

Die Birnen aus dem Rotweinsud entnehmen und in einem Gefäß abgedeckt kalt stellen. Den Sud nochmals um die Hälfte reduzieren und mit etwas angerührter Speisestärke leicht andicken. Ebenfalls in eine Spritzflasche füllen und kalt stellen. 50 g bis 60 g fertigen Kloßteig nehmen und mit dem angefrorenem Ziegenkäse als Kern rollen.

Walnüsse in einem Mixer zerkleinern, dann in einer Pfanne anrösten und bei Seite stellen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Herd ausstellen und die Klöße ca. 10 Min – 15 Min ziehen lassen. Wenn der Kloß an der Oberfläche schwimmt, mit einer Schaumkelle heraus nehmen und in den gemixten, lauwarmen Walnüssen wälzen.

Milch mit Salz, weißem Pfeffer und Muskat in einem kleinen Topf erhitzen, nicht aufkochen. Die warme Milch mit einem Zauberstab aufschäumen.

Den fertigen Kloß auf den Birnenring setzen und zusammen mit der Birnencreme und dem Birnengelee anrichten. Nun noch mit dem Milchschaum und der Kresse dekorieren.

**Dazu empfiehlt der Koch:** Riesling halbtrocken vom Weingut St. Meinhard

~~~~~

**Diese Soonahe-Produkte können verwendet werden:**

Kartoffeln, Eier, Honig

~~~~~

**Die Kloß-Variation wurde kreiert von:**

**David Meinhard**

Weinstube Meinhard im Weingut St. Meinhard

Kirchstr. 13, 55545 Bad Kreuznach

Tel. 0671/43030

info@weingut-meinhard.de

www.weingut-meinhard.de

# WeinZeit Kloß mit Maronenfüllung und Portweinbirnen

von Maike & Steffen Bischof, WeinZeit in der Vinothek, Bingen am Rhein

---

## Zutaten:

### Kloß:

125 ml Sahne  
125 ml Milch  
50 g Butter  
50 g Zucker  
125 g Hartweizen Grieß  
1 Vanilleschote  
Abrieb 1 Orange und 1 Limette  
1 Ei

### Füllung:

120 g gekochte und zerhackte Maronen  
60g Weiße Kuvertüre



## Zubereitung:[16]

### Kloß:

Die Sahne mit der Milch, ausgekratzte Vanilleschote, Zucker und Butter aufkochen und zur Seite ziehen. Hartweizen einrühren bis die Masse fester wird. Das Ei und den Abrieb unterrühren wenn die Masse nicht mehr so heiß ist. Masse eine Stunde kühlen.

### Füllung:

Den Kloßteig zu einer Rolle formen und ca. 2 cm dicke Scheiben runterschneiden. In die Mitte der geschnittenen Scheibe eine ca. Haselnussgroße Kugel von der Füllung dazu geben. Jetzt die Scheibe mit der eingelegten Füllung zu einem Kloß formen.

Wasser aufsetzen (bei Wunsch mit etwas Zimt und Zucker verfeinern), zum Sieden bringen und den Kloß in dem Wasser ca. 8 – 10 Min ziehen lassen.

### Portweinbirnen:

Geschälte, entkernte und geviertelte Birnen in Portwein mit etwas Zucker weichkochen lassen.

### Tipp von Koch:

Das Leben ist ungewiss, Essen wir den Nachtisch zuerst! (Yasin Dayan)

### Dazu empfiehlt der Koch:

Gewürztraminer von der Nahe



**Diese SooNahe-Produkte können verwendet werden:**  
Milch, Eier, Mehl

---

**Die Kloß-Variation wurde kreiert von:**

**Maike und Steffen Bischof**  
WeinZeit in der Vinothek  
Hindenburganlage 2, 55411 Bingen am Rhein  
service@weinzeit-bingen.de  
www.vinothek-bingen.de



# Wir wünschen Guten Appetit!



MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG VON:

