

Gemüse Rezepte

Birnen Mit Fleisch Und Gemüse

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fleisch, Birnen, Fleisch, Hauptspeise, Semmelklöße

500 g Schweinefleisch
1 Liter Wasser, kochend

Salz
750 g Birnen

FÜR DIE SOSSE

300 g Butter oder Margarine
3 g Mehl
375 ml Fleischbrühe aus Würfeln
- (3/8 Liter)

1 Prise/n Zucker
Salz
1 Teel. Zitronensaft

FÜR DIE SEMMELKLÖSSE

8 Brötchen (Semmeln),
- altbacken
Salz
1 Zwiebel
40 g Butter oder Margarine

1 Essl. Petersilie, gehackt
Majoran
375 ml Milch (3/8 Liter)
2 Eier

1.) Das Fleisch waschen und in einem Suppentopf in 1 Liter kochendes, gesalzenes Wasser geben. 60 Minuten gar kochen. Birnen waschen, schälen. Das Kerngehäuse raus schneiden. Nach etwa 40 Minuten zum Fleisch geben.

2.) Für die Soße: Fett im Topf erhitzen. Mehl rein geben. Verrühren. Mit Brühe aufgießen. 5 Minuten kochen. Mit Zucker, Salz und Zitronensaft abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden. Mit den Birnen in die Soße geben.

3.) Während das Fleisch kocht, die Semmelklöße zubereiten: dazu die Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Salzen. Gewürfelte Zwiebel in Butter oder Margarine glasig dünsten. Mit der gehackten Petersilie und dem Majoran zu den Semmelscheiben geben. Milch drüber gießen. Einziehen lassen. Eier zugeben. Gut mischen. Mit nassen Händen Klöße formen. In kochendes Salzwasser gleiten lassen. Im offenen Topf 20 Minuten gar ziehen lassen.