



Kult-Gericht

Die Rhöner Spatzeklöß'

Eine Legende kehrt auf die Teller zurück

Jürgen Krenzer, Rhönschaf Hotel

Als Enkel Jürgen seine Oma Anna bat, ihm das Rezept für sein Lieblingsessen „Spatzeklöß“ zu verraten, sagte sie nur: „Um Gottes Wille, mein Jong, doss konnste doch wärlich nett gekoch! Doss is äbbes für orme Leut, dos hon mer früher gegässe. De feine Luftschnäpper (Touristen) konnste dos net gegeb!

Aber es sollte alles ganz anders kommen, denn Jürgen entlockte seiner gehbehinderten Oma mit subtilen Mitteln („Oma, wenn Du mir das jetzt nicht sofort zeigst, hole ich Dir nicht mehr die Rente von der Bank“) Anm.: Die Seifertser Bank liegt nicht direkt in Seiferts, sondern ziemlich weit am Ortsende. Und so gelangten die ersten „Spatze“ auf die Speisekarte der „Krone“. Hatte sich früher in der Rhön niemand getraut, diese zünftige Mehlspeise Gästen zu servieren, so ist es heute der größte Willkommensbeweis, wenn einem Gast Rhöner Spatzeklöß' serviert werden.

In der „Krone“ gibt es sie klassisch-vegetarisch:
mit Rhöner Lauchsoß'
oder
mit herzhafter Pilzsoße und Käse überbacken

Das Rezept:

4 altbackene Brötchen

4 Eier

ca. 1/2 l Milch

ca. 200 g Mehl

Salz und Muskat zum Abschmecken

Die Brötchen in Scheiben schneiden.

Die heiße Milch über die Brötchen geben und etwa 10 Minuten einweichen lassen.

Nun die Eier, das Mehl und die Gewürze hinzugeben und das Ganze kräftig vermengen.

Die „Klöße“ sticht man anschließend mit einem Eßlöffel in kochendes Wasser ab und läßt sie je nach Größe etwa 10 Minuten ziehen.

...entnommen aus dem Buch

„Dem Rhönschaf auf der Spur“ Küche, Menschen und Landschaft der Rhön

Bettina Kempf / Jürgen H. Krenzer, 4. Auflage erschienen im Herbst '99 im Verlag Parzeller, Fulda