

Wetterau auf Touren

Werrererer Leawe Kulinarisches aus der Wetterau

Unter den Wetterauern bilden die Münzenberger ein eigenes Völkchen. Die weibliche Bevölkerung trug hier früher eine eigene Tracht mit langen, faltenreichen Röcken und enganliegenden, taillierten Jacken und breiter Schürze. Die Landfrauen bereiteten auch das kräftige Gericht mit Kartoffelscheiben, die „Scheibenbroi“ zu, die so ganz zu dem derben, selbstbewussten Menschenschlag passt.

Hier das Rezept aus **Münzenberg**:

Scheibenbroi



Zutaten:

(für 6 Personen) 7 50 g Kartoffeln, 60 g Margarine,
1 dicke Zwiebel, 50 g Mehl, 3/8 l Wasser, 2/8 l Milch,
3 EL Essig, Salz, Pfeffer,
2 Lorbeerblätter,
4 Wacholderbeeren

Zubereitung:

Gekochte Kartoffeln vom Vortag werden in grobe Scheiben geschnitten. Für die „Broi“ Margarine heiß werden lassen, die kleingeschnittene Zwiebel darin glasig dünsten. Mehl darüberstäuben, mit Wasser ablöschen, Milch dazugeben. Gewürzt wird mit Essig, Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern und Wacholderbeeren. Die Kartoffelscheiben hineingeben und heiß werden lassen.

Rezept von den Landfrauen Münzenberg

Entnommen dem Buch „*Hessen à la carte 2*“ zur Serie im Heesischen Rundfunk Fernsehen –hessen 3 unterwegs-