Brennesselsoße

Zutaten:

* 500 g junge Brennesseln
* 1 Eßlöffel Schmalz
* 2 Eßlöffel Mehl
* 2 Knoblauchzehen
* 0,2 l Milch
* Salz

Zubereitung:

Die Brennesseln gut waschen, abbrühen, in Salzwasser weich kochen und kleinschneiden. Eine helle Knoblauch-Mehlschwitze bereiten, mit Milch glattrühren, damit die gekochten Brennesseln binden, aufkochen lassan und salzen. Die Soße kann zu Spiegeleiern, gebratenem Speck oder Schinken gereicht werden.

* In machen Dörfern wurde die Brennesselsoße am Gründonnerstag gekocht.



Guten Appetit!