

Pommersche Tollaschten

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Mehl
100 g Zucker
75 g Semmelbrösel
1 TL Salz
75 g Rosinen
Schale von ½ Zitrone
1 Prise Anis
1 Prise Kardamom
1 Prise Zimt
Thymian
50 g Griebenschmalz
1/8 l Schweineblut
2 L Fleischbrühe

Zubereitung:

Erst die trockenen Zutaten vermischen, dann das weiche Schmalz und Schweineblut unter rühren. Zuletzt mit den Händen einen Teig daraus kneten. Aus dem Teig Klöße formen und in der heißen Brühe etwa 20 Minuten gar ziehen lassen.