

## Eichsfelder Bierpfeffer "nach Oma Berta"

### **Zutaten Gulasch:**

1 kg Rindergulasch  
40 g Fett  
1 kg Zwiebelwürfel  
Salz  
gemahlener weißer Pfeffer  
grob gestoßener Pfeffer  
1/8 l Malzbier  
1/2 l Fleischbrühe

Das Rindergulasch im heißen Fett kräftig anbraten. Zwiebeln dazugeben und leicht anbräunen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen, mit Malzbier ablöschen und mit der Fleischbrühe auffüllen. Den Bierpfeffer ca. 1 Std. zugedeckt köcheln lassen.

### **Zutaten Hefeklöße:**

500 g Mehl  
30 g Hefe  
etwas Zucker  
20 g Salz  
1/4 l lauwarme Milch  
50 g zerlassene Butter  
2 Eier

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde bilden. Darin die Hefe zerkleinert mit dem Zucker und etwas lauwarmen Milch verrühren. Mit einem Tuch abdecken und 10 Min. gehen lassen. Mit der restlichen Milch, dem Salz, der zerlassenen Butter und den Eiern dann einen Teig kneten. Diesen Teig wieder 15 Min. gehen lassen. Danach aus dem Teig ca. 8 Klöße formen. Diese dann nochmals ca. 10 Min. gehen lassen und anschließend im Wasserdampf 20 Min. gar ziehen lassen. Dazu einen Topf zu zwei Dritteln mit Wasser füllen, ein sauberes Geschirrtuch über den Topf legen und dieses festbinden. Das Wasser aufkochen und dann die Hitze herunterschalten. Nun auf das Geschirrtuch 2-3 Hefeklöße (je nach Topfdurchmesser) und einen zweiten, gleich großen Topf oder eine auf den Topf passende Schüssel als Deckel darüber stülpen.