

Germknödel

mit cremigen Vanille-Birnen-Kompott

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik



Zutaten (für 6 Stück)

- 220 ml lauwarme Milch
- ½ Würfel Germ
- ¼ TL Salz
- 50 g Rohrohrzucker
- ½ TL Bio-Vanillepulver
- 50 g weiche Butter
- 1 Ei
- 450 g Dinkelmehl



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L



Für die Füllung

- ½ Glas Zwetschkenmus

Außerdem

- 100g Butter
- 1 EL Staubzucker
- 100g Mohn

Für das cremige Birnen-Kompott

- 50 g Rohrohrzucker
- 50 ml Schlagobers
- 200 ml Milch + 2 EL
- 1/3 TL Vanille, gemahlen
- 1 Prise Zimt
- 1 TL Speisestärke
- 2 reife Birnen
- 1 TL Butter
- etwas Bio-Zitronenabrieb

Zubereitung

1. Germ zerbröseln und mit der lauwarmen Milch verrühren.
2. Alle Zutaten für dein Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine auf kleinster Stufe 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.
3. Den Teig zugedeckt 45 Minuten gehen lassen.
4. Den gegangenen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 6 gleich große Stücke teilen. Die runden Teigstücke etwas flach drücken.
5. Jeweils 2 Teelöffel Zwetschkenmus in die Mitte der Teigstücke geben.
6. Die Teigländer gut zusammendrücken und behutsam zu runden Knödeln formen. Mit der Naht nach unten auf ein leicht bemehltes Blech/Arbeitsfläche legen und mit einem Küchentuch abdecken.
7. Knödel 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L



Jetzt geht's ans Kochen/Dämpfen

Möglichkeit 1:

1. Die Knödel ab in den Dampfgarer bei 100°C für ca. 20 Minuten oder in einen Topf mit Dampfeinsatz geben und mit geschlossenem Deckel 20 Minuten dämpfen (den Siebeinsatz vorher gut einfetten).

Möglichkeit 2:

1. In einem großen Kochtopf reichlich gesalzenes Wasser aufkochen. Hitze etwas reduzieren.
2. Knödel nahe dem Siedepunkt in mehreren Etappen (nicht mehr als 3-4 Knödel in einem Topf) einlegen. Mit fast geschlossenem Deckel bei geringer Hitze ca. 7-8 Minuten garen.
3. Knödel umdrehen und weitere 5-6 Minuten garen.
4. Germknödel mit einem Lochschöpfer aus dem Wasser heben, gut abtropfen und sofort mit einem Holzspieß einige Male einstechen (so verhindern wir, dass die Knödel zusammenfallen).
5. Die Knödel auf Teller anrichten, mit der zerlassenen Butter begießen und mit Mohn und Staubzucker bestreuen. Das Birnen-Kompott dazu servieren.

Für das cremige Birnen-Kompott

1. Die Birnen in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einem kleinen Topf oder Pfanne erhitzen. Die Birnenwürfel darin anschwitzen. Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Schlagobers, Milch, Vanille, Zimt und Zitronenabrieb zugeben. 2-3 Minuten leicht köcheln lassen.
2. Die Speisestärke mit 2 EL kalter Milch glattrühren und in das heiße Kompott einrühren, 1-2 Minuten weiterköcheln lassen, bis das Kompott schön cremig ist.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

