

Zwetschken-Knödel

mit Maronibrösel und Maroni-Vanillesauce

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



Zutaten für Knödel (für 10 Stück)

- 850–900 g mehlig kochende Erdäpfel
- 120 g griffiges Dinkelmehl
- 80 g Dinkelgrieß
- 1 Eidotter
- 1 Prise Salz
- Schale von 1/2 Bio Zitrone
- 1 EL Butter, zerlassen
- 1 EL Staubzucker
- 1 TL Salz, für das Kochwasser
- 1 TL Zucker, für das Kochwasser
- 10 reife Zwetschken, den Kern mit einem Kochlöffelstiel rausdrücken



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





GMUNDNER

KERAMIK

HANDGEFERTIGT SEIT 1492

Für die Brösel

- 150 g Semmelbrösel
- 100 g Maroni, gegart
- 50 g Mandeln, grob gehackt
- ½ TL Zimt, gemahlen
- 50 g Staubzucker
- 80 g Butter
- Staubzucker zum Bestreuen

Für die Maroni-Vanillesauce

- 550 ml Vollmilch + 2 EL
- 100 g Maroni, gegart
- 100 ml Schlagobers
- 1/3 TL Vanille, gemahlen
- 2 EL Ahornsirup
- 1 EL Rohrohrzucker
- 2 TL Speisestärke

Zubereitung

1. Die Erdäpfel in einen großen Topf geben, mit Wasser bedecken und mit Schale ca. 30-35 Minuten weich kochen. Abgießen und noch heiß durch eine Erdäpfelpresse in eine große Schüssel drücken.
2. Den Grieß vorsichtig mit den Erdäpfeln mischen und auskühlen lassen. Anschließend Dotter, Salz, Zitronenabrieb, Staubzucker, flüssige Butter und Mehl zugeben. Rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Nicht zu viel kneten.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 10 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zwischen den bemehlten Händen zu einer flachen Scheibe klopfen und eine Zwetschke in den Teig legen. Mit dem Teig ummanteln – gut festdrücken und zu schönen runden Knödeln rollen. Die restlichen Knödel genauso formen.
4. Reichlich Wasser in einem großen Topf mit Salz und etwas Zucker aufkochen. 10-12 Minuten leicht köcheln lassen (ich gebe immer 4 Knödel in den Topf und koche dann eine zweite Portion – ihr könnt aber auch parallel zwei Töpfe kochen). Vorsicht, damit sie nicht aufplatzen – nicht zu stark kochen.



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 Brösel

1. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen.
2. Die Brösel, die zerbröselten Maroni, die gehackten Mandeln, Zimt und Zucker zugeben und anrösten. Immer wieder umrühren, so dass sie nicht anbrennen.
3. Die Knödel mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser heben und in den Butterbrösel wälzen. Nach Belieben noch mit Staubzucker bestreuen und mit der heißen Sauce servieren.

Für die Sauce

1. Milch und Schlagobers mit Maroni, Vanille, Ahornsirup und Zucker 3-4 Minuten leicht köcheln lassen. Dann mit dem Pürierstab fein mixen und wieder leicht zum Kochen bringen.
2. Die Speisestärke mit 2-3 EL kalter Milch verrühren und in die heiße Maronimilch einrühren - bei leichter Hitze unter Rühren dicklich einkochen lassen (ca. 2-3 Minuten).



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

