

Frisch gekocht
Freitag, 9. Dezember 2016



Rezept von Andreas Wojta

Brombeerknödel



40 Minuten/ aufwendig

Zutaten für 4 Personen

85 g Weißbrotbrösel, 350 g Magertopfen, 2 Eier (mittlere Größe), 50 g Kristallzucker, 25 g zerlassene Butter, etwas Zitronenabrieb, Salz; Brombeeren (oder andere Früchte der Saison); Zucker und Rum fürs Kochwasser.

Für die Butterbrösel: 200 g Weißbrotbrösel, 125 g Butter, 3 EL Kristallzucker (kein Feinkristall), 1 Prise Zimt.

Für das Weinchaudeau: 350 ml Schaumwein, 150 g Feinkristallzucker, 8 Eidotter, ev. 125 ml Obers.

Zubereitung

Für den Teig Weißbrotbrösel, Magertopfen, Eier, Kristallzucker, zerlassene Butter, Salz und etwas geriebene Zitronenschale verkneten, kurz rasten lassen. Aus dem Teig kleine Stücke formen, diese flach drücken, mit einer Frucht bzw. Fruchtmasse füllen und Knödel formen. In gesalzenem Wasser (mit etwas Zucker und Rum abgeschmeckt) 8 Minuten leicht köcheln. Die gekochten Knödel aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Für die Butterbrösel in einer Pfanne Butter schmelzen, darin Weißbrotbrösel, Kristallzucker und etwas Zimt hellbraun rösten.

Alle Zutaten für das Weinchaudeau in einen tieferen Topf geben und direkt am Herd cremig aufschlagen. Den Topf vom Herd nehmen und auf Eiswasser kalt rühren. Nach Geschmack das halbsteif geschlagene Obers unterheben.

Die gekochten Knödel in Butterbrösel wälzen und mit dem Weinchaudeau servieren.