

Schmeckt perfekt



Rezept von Lukas Nagl

Grießknödel mit Butterbrösel und Rumtopfbeeren



50 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

500 g Milch, 120 g Butter, 20 g Zucker, 20 g Vanillezucker, Vanillemark, Salz, 125 g Grieß, 2 Eier, geriebene Zitronenschale.

Für die Butterbrösel: 250 g Semmelbrösel, 100 g Butter, 30 g Staubzucker, Zimt, Butter.

Für die Rumtopfbeeren: 300 g gefrorene Beeren (gemischt, z. B. Himbeeren, Holunder, Brombeeren), 2 EL Zucker, 4 EL Rum, 150 ml Apfelsaft, 150 ml Weißwein, Salz, 2 EL Schwarzbrotbrösel, Fenchelsamen (gemahlen).

Zubereitung

Für die Grießknödel Milch, Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz aufkochen, dann Vanillemark und Zitronenschale zufügen. Grieß einrieseln lassen und bei häufigem Rühren abbrennen, bis das Fett aus der Masse austritt. Leicht überkühlen lassen, dann die Eier einrühren. Den Brandteig in eine Schüssel geben und zugedeckt für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für die Butterbrösel die Butter schmelzen. Semmelbrösel, Staubzucker und Zimt vermischen und in der Hand verreiben. Butter zugeben und abermals vermischen. Auf ein Backblech geben und im Rohr bei 150 °C Grad in ca. 15 Minuten braun rösten.

Für die Rumtopfbeeren in einem Topf den Zucker karamellisieren. Beeren und Schwarzbrotbrösel zugeben und mit Fenchelpulver abschmecken. Mit Rum und Weißwein ablöschen und reduzierend einkochen. Mit Apfelsaft auffüllen, Flüssigkeit abermals reduzieren lassen und mit Salz abschmecken.

Aus der Teigmasse Knödel formen und diese in siedendem Salzwasser in etwa 20 Minuten zugedeckt gar ziehen lassen.

Die Grießknödel vor dem Servieren in den Butterbröseln wälzen und anschließend mit den Rumtopfbeeren anrichten.