

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Germknödel

Koch Vitus Winkler

Zutaten

(4 Personen)

Für das Dampf

- 30 g frischer Germ
- 1 TL Zucker
- 50 ml Milch
- 50 g glattes Mehl

Für den Germteig

- 500 g glattes Mehl
- 50 g Zucker
- 70 g Butter (handwarm)
- 250 ml Milch
- 1 Ei
- 1 Eidotter
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 135 g Dampf
- runder Ausstecher (Ø 10 cm)
- 1 Glas Himbeere-Tonkabohnen-Marmelade für die Fülle (alternativ: Powidl-Marmelade)

Für die Flechten-Zimtsauce

- 500 ml Milch
- 1 Handvoll Flechten (Baumbart)
- 250 ml Sahne

Quelle: ORF extra

- Salz
- 1 TL Zimt (gemahlen)
- 3 EL Vanillezucker
- 2 EL Maisstärke zum Abbinden
- 1-2 EL Waldhonig (je nach Geschmack)

Für die Garnitur

- Mohn
- Staubzucker

Zubereitung

1. Für den Germteig zuerst ein „Dampfl“ zubereiten. Hierfür die Milch leicht erwärmen und den Germ zerbröseln und mit dem Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Dann das Mehl langsam mit einem Schneebesen einrühren, bis eine breiige Masse entsteht. Zum Schluss die Masse mit Mehl bestäuben und mit einem Geschirrtuch abdecken. Das Dampfl für 15-20 Minuten an einem warmen Ort (25-30° C) gehen lassen, bis das Mehl an der Oberfläche Risse zeigt.

2. Nun das Mehl, die handwarme Butter, den Zucker, das Ei und den Eidotter, die Milch, etwas Zitronenabrieb und das Dampfl in einer Rührschüssel in der Küchenmaschine mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

3. Den Teig nun für 15 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen, danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 cm hoch ausrollen und mit einem runden Ausstecher (Ø 10 cm) oder einem Glas gleichmäßige Kreise ausstechen.

4. In die Mitte der runden Teiglinge jetzt je einen Teelöffel voll Himbeere-Tonkabohnen-Marmelade setzen und die Teigränder vorsichtig über der Fülle zusammendrücken und umdrehen – es darf keine Marmelade austreten.

5. Die Germknödeln danach auf ein bemehltes Blech setzen und nochmals zugedeckt gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Anschließend im Dampfgarer für 20 Minuten dämpfen.

Tipp: Wer keinen Dampfgarer zuhause hat kann auch einen Topf mit einem Siebeinsatz zum Dämpfen verwenden.

6. Für die Flechten-Zimtsauce zuerst die Milch mit den Flechten einmal aufkochen lassen und für 30 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Dann die Flechtenmilch durch ein Sieb in einen Topf abseihen und mit der Sahne, dem Zimt, dem Vanillezucker und einer Prise Salz noch einmal aufkochen lassen.

Tipp: Ideal wäre es die Milch mit den Flechten vorher über Nacht ziehen zu lassen, um einen intensiveren Geschmack zu erhalten.

7. Etwas Maisstärke mit einem Schluck kalter Milch verrühren und die Flechten-Zimtsauce damit abbinden. Zum Schluss kann man die Sauce noch je nach Geschmack mit 1-2 Esslöffel Waldhonig verfeinern.

8. Nun die Germknödel aus dem Dampfgarer nehmen und je einen mittig auf einen flachen Teller setzen. Die Flechten-Zimtsauce dazugeben und mit Mohn und Staubzucker garnieren.