

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Bernhard Somora



## Amaretti-Grießknödel mit Himbeeren und Vanille-Joghurt

**Köche: Peter Girtler & Heinrich Schneider**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Knödel

- 750 ml Milch
- 105 g Kristallzucker
- 15 g Vanillezucker
- Abrieb einer Zitrone
- Salz
- 180 g Butter
- 95 g Hartweizengrieß
- 95 g Weichweizengrieß
- 1 Ei
- 2 Eidotter
- 300 g Amaretti-Brösel (gemahlene Amaretti-Mandelkekse)
- braune Butter zum Tunken (Butter erhitzen und braun werden lassen)

Für die Himbeeren

- 350 g frische Himbeeren
- 150 g Gelierzucker
- ein Schuss Wasser
- 16 frische Himbeeren

Quelle: ORF extra

## Für das Vanillejoghurt

- 200g Naturjoghurt ohne Zucker
- 40g Vanillezucker
- Fichtenwipfel-Öl (wenn vorhanden)

## Für die Garnitur

- frische Minze

## Zubereitung

1. Für die Knödel zuerst die Milch, die Butter, den Kristallzucker, den Vanillezucker, eine Prise Salz und den Zitronenabrieb in einen Topf geben und erhitzen. Dann die beiden Grießsorten dazugeben, umrühren und weiterkochen, bis sich der Grieß vom Topfboden löst. Den eher festen Grieß in eine Schüssel geben und überkühlen lassen.
2. Sobald die Grieß-Masse etwas abgekühlt ist das Ei und die Eidotter nach und nach dazugeben und mit einem Handrührgerät vermengen. Die Masse danach im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Himbeeren mit dem Gelierzucker und einem Schuss Wasser in einen Topf geben, gut verrühren und zum Kochen bringen. Ein paar Minuten unter ständigem Rühren bei mäßiger Hitze weiterkochen lassen und anschließend mit dem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb streichen und auskühlen lassen. Die frischen Himbeeren dazugeben.
4. Für das Vanillejoghurt das Naturjoghurt mit dem Vanillezucker und ein paar Tropfen Fichtenwipfel-Öl (wenn vorhanden, ansonsten ohne Öl) in einer Schüssel verrühren.
5. Nun die feste, kalte Grieß-Masse aus dem Kühlschrank nehmen, zu 40 g schweren Kugeln formen und diese in einem Topf in reichlich Salzwasser etwa 15 Minuten köcheln lassen. Die Knödel dann aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen.
6. Zum Schluss die Grießknödel mit heißer brauner Butter übergießen, danach in den Amaretti-Bröseln wälzen und je 2 Stück in einem tiefen Teller anrichten. Die Himbeeren mit etwas Himbeer-Sauce und ein wenig Vanillejoghurt dazugeben und das Dessert mit frischer Minze garnieren.