

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Birnenknödel mit Himbeermark & Sauerrahm

Koch: Toni Mörwald

Zutaten

(4 Personen)

Für die Knödel

- 300 g Birnen
- Kristallzucker für das Zuckerwasser
- ½ Vanilleschote
- 2 Eier
- 100 g Kristallzucker
- 50 g Semmelbrösel
- 20 g Butter
- 50 g Walnüsse (gerieben)
- 50 g Magertopfen
- 10 g Vanillezucker
- Zimt (gemahlen)
- 2 cl Williams Birnenbrand
- Sonnenblumenöl zum Ausbacken

Für den Läuterzucker

- 125 g Kristallzucker
- 125 ml Wasser

Für das Himbeermark

- 250 g Läuterzucker (je nach Zuckergehalt der Beeren)
- 1 kg Himbeeren
- 6 cl Himbeerbrand oder Rum

Quelle: ORF extra

- Abrieb einer Orange
- Ingwer (gemahlen)

Für die Garnitur

- Staubzucker zum Bestreuen
- 3 EL glattgerührter Sauerrahm

Zubereitung

1. Für die Birnenknödel zuerst die Birnen schälen, das Gehäuse entfernen und die Birnen vierteln. Dann in gezuckertem Wasser gemeinsam mit einer halben, ausgekratzten Vanilleschote weichkochen, herausheben und gut abtropfen lassen.

2. Für die Knödel den Kristallzucker und die Semmelbrösel in einer Pfanne in der Butter braun rösten. Anschließend die Brösel mit den in kleine Würfel geschnittenen, gekochten Birnen, den Eiern, dem Magertopfen, den geriebenen Walnüssen, dem Vanillezucker, einer Prise Zimt sowie dem Birnenbrand in einer Schüssel zu einem Teig vermengen und diesen eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

3. Nun in einer tiefen Pfanne ausreichend Sonnenblumenöl erhitzen. Währenddessen aus der Masse kleine Knödeln formen und diese in dem heißen Öl goldbraun backen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

4. Für den Läuterzucker den Kristallzucker und das Wasser gemeinsam aufkochen lassen, kurz köcheln lassen und in einer Flasche abfüllen.

5. Für das Himbeermark die Himbeeren waschen, putzen und gemeinsam mit dem Läuterzucker und dem Orangenabrieb pürieren. Durch ein feines Sieb abseihen und mit Himbeerbrand oder Rum und gemahlenem Ingwer abschmecken.

6. Zum Schluss die Knödel auf einem Himbeermark-Spiegel anrichten, etwas glattgerührten Sauerrahm kreativ dazugeben und mit Staubzucker bestreuen.