

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

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Peter Zinter

Gebackene Nougat Grießknöderl mit Williamsbirne und Preiselbeeren

Zutaten

(4 Personen)

Für die Grießknöderl

- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 150 g Grieß
- 500 ml Milch
- 2 Eier
- 100 g Nougat (in 2x2 cm große Würfel geschnitten)
- Öl zum frittieren

Für die Beilage

- 1 Glas Bio Preiselbeeren
- 1 Glas Williams Christ Birnen Marmelade
- ¼ L Weißwein
- 1 Vanilleschote
- 4 reife Williams Birnen
- 2 cl Birnenschnaps

Für die Garnitur

- etwas Staubzucker
- ein Blatt Minze

Zubereitung

1. Für den Teig der Grießknödel zuerst die Milch aufkochen, die Butter, den Zucker und den Grieß einrühren, eine Vanilleschote beigegeben und köcheln lassen, bis die Masse eingedickt ist.

Tipp: Die ausgekrazte Vanilleschote in Kristallzucker einlegen, so entsteht selbstgemachter Vanillezucker oder zum Rum geben, den man zum Backen verwendet.

2. Anschließend die Masse auskühlen lassen und mit den Eiern verkneten. Eine kleine Menge vom Teig nehmen, in der Hand flach drücken, mit einem Nougatwürfel füllen und zu einer kleinen Kugel drehen. Den Vorgang wiederholen, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.

3. Die Kugeln in heißem Fett kurz goldgelb herausbacken und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Für die Beilage zuerst die Birnen schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit Weißwein und der ausgekrazten Vanilleschote kurz aufkochen lassen.

5. Den Sud kurz ziehen lassen, die Birnen herausnehmen und den Sud mit dem Birnenschnaps und der Stauds Birnen Marmelade vermengen. Alles einmal aufkochen lassen und anschließend die Birnen wieder dazugeben.

6. Die Birnen und die Preiselbeeren auf einem flachen Teller verteilen, etwas Sud dazugeben und mit den Grießknödeln belegen. Die Knödel mit ein wenig Staubzucker bestreuen, mit einem Blatt Minze garnieren und servieren.