

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

Fotocredit: Simeon Baker



### Nougat-Grießknöderl mit Finks Zwetschenröster

#### Zutaten

(4 Personen)

- 30 g Butter
- 150 g Weizengrieß (am besten Goldgrieß)
- 350 ml Milch
- eine Prise Salz
- 1 EL Kristallzucker
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
- 1 Ei
- 1 Dotter
- 100 g dunkles Haselnussnougat (in kleine Stücke zerteilt) zum Füllen

Für den Zwetschenröster

- 30 g brauner Zucker
- 1 EL Butter
- 300 g kleine, reife Hauszwetschen (entkernt und geviertelt)
- 1/2 aufgeschlitzte Vanilleschote

- 1 KL kandierter Ingwer (fein gehackt)
- 4 cl Zwetschkenschnaps
- abgeriebene Schale und Saft von 1 Orange
- 1 Spritzer Zitronensaft

Für die Butterbrösel

- 100 g Butter
- 1 EL Vanillezucker
- etwas Zimt
- 50 g Semmelbrösel
- 20 g Haselnüsse (geröstet und gerieben)

### Zubereitung

Butter in einem Topf schmelzen, dann Grieß begeben und glasig ziehen lassen.

Milch mit Salz, Zucker, Vanillemark und Zitronenschale aufkochen, anschließend ab-seihen und über den Grieß gießen. Danach alles so lange rühren, bis sich die Masse vom Topf löst. Kurz überkühlen lassen und zuletzt Ei und Dotter einarbeiten. Die Masse zu kleinen Kugeln formen, diese flach drücken, mit je 1 Nougatstück füllen, die Knödeln gut verschließen und in kochendem Salzwasser ca. 10 Min. ziehen, aber nicht kochen lassen.

Für die Brösel Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, dann Vanillezucker, Zimt, Brösel und Haselnüsse begeben, alles gut miteinander vermischen und knusprig rösten. Fertige Knödel aus dem Wasser heben (Siebschöpfer), gut auf Küchenpapier abtropfen lassen und in den Butterbröseln wälzen.

Für den Röster braunen Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren, dann etwas Butter begeben, Zwetschken hinzufügen und alles gut schwenken. Nun Vanilleschote und Ingwer untermengen, Schnaps angießen, rasch entzünden und schwenkend flambieren.

Danach das Ganze mit Orangensaft aufgießen, Orangenschale begeben und weiter einkochen lassen. Zuletzt den Röster mit Zitronensaft abschmecken und mit 1 Stück kalter Butter binden. Die Knödel mit dem Zwetschkenröster servieren.

**Tipp: Haselnuss-Eis passt besonders gut dazu.**