

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

Fotocredit: Simeon Baker



Nougat-Grießknödel mit Nussbrösel

Koch: Walter Leidenfrost

Zutaten

(4 Personen)

Für die Grießknödelmasse

- 30 g Butter
- 350 ml Milch
- 70 g Zucker
- 150 g Weizengrieß
- 2 Eier
- 150 g Nougat
- Staubzucker zum Garnieren

Für die Nussbrösel:

- 100 g Semmelbrösel
- 100 g Walnüsse
- 100 g Zucker
- 100 g Butter

Zubereitung

- 1.** Zuerst das Nougat in etwa drei Zentimeter große Würfel schneiden und zu Kugeln formen.
- 2.** Für die Grießknödelmasse die Milch, die Butter, den Zucker und eine Prise Salz in einem Topf erhitzen und sobald die Milch kocht den Grieß begeben und unter ständigem Rühren „abbrennen“ lassen (die Masse fest werden lassen, wie bei einem Brandteig).
- 3.** Sobald sich der Teig beim Rühren vom Boden löst den Topf vom Herd nehmen und die Masse kurz überkühlen lassen. Dann die Eier mit einem Kochlöffel einrühren, bis eine glatte Masse entsteht, in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank überkühlen lassen, bis der Teig ganz kalt ist.
- 4.** Die Semmelbrösel in einer Pfanne ohne Fett anrösten, dann die geriebenen Walnüsse und die Butter dazugeben und zergehen lassen. Je nach Geschmack beliebig viel Zucker begeben und durchrühren.
- 5.** Die gekühlte Grießmasse aus dem Kühlschrank nehmen, kleine Stücke abschneiden und in der Hand flach drücken. Dann je eine Nougatkugel hineingeben und in der Hand zu glatten Knödeln drehen (ohne Einschlüsse).
- 6.** Einen Topf mit gesalzenem, gezuckertem Wasser aufstellen, das Wasser zum Kochen bringen und die Nougatknödel für etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- 7.** Die fertigen Knödel aus dem Wasser nehmen, in den Nussbröseln rollen und anrichten. Mit Staubzucker garnieren und servieren.