

Rezept aus „Silvia entdeckt“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Topfenknödel mit Erdbeerröster

Köchin: Stefanie Rysavi

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Topfenknödel

- 500 g Topfen (40 % Fett)
- 20 g Grieß
- 3 Eier
- Salz

Für die Butterbrösel

- 60 g Semmelbrösel
- 250 g Butter
- 3 EL Staubzucker

Für den Erdbeerröster

- 600 g frische Erdbeeren
- 1 TL Vanillezucker
- 1 TL braunen Zucker

Für die Garnitur

- 8 frische Erdbeeren
- Staubzucker

Zubereitung

1. Für die Topfenknödel den Topfen, den Grieß die Eier und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Die Masse anschließend eine Stunde durchziehen lassen und danach mit nassen Händen zu acht kleinen Knödeln formen. Die Knödel in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Tipp: Beim Drehen der Knödel Einweghandschuhe anziehen und bei jedem neuen Knödel die Handschuhe mit Wasser befeuchten, dann wird die Oberfläche glatter und die fragilen Knödel halten besser.

2. Für die Butterbrösel die Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen und die Semmelbrösel dazugeben. Die Brösel kurz durchschwenken und dann den Staubzucker hineinrühren.

3. Nun die Topfenknödel sehr, sehr vorsichtig aus dem Kochwasser heben und direkt in die Butterbrösel legen. Mit einem Löffel einige Brösel darauf verteilen.

4. Für den Röster die Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln. Dann den braunen Zucker und den Vanillezucker in eine Pfanne geben, erhitzen und karamellisieren lassen. Die Erdbeeren hinzufügen, kurz kochen lassen, vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

5. Zum Schluss je zwei Topfenknödel auf einem flachen Teller anrichten, ein paar Butterbrösel darauf geben und mit frischen Erdbeeren und Staubzucker garnieren. Den Erdbeerröster in einem kleinen Schälchen dazu servieren.