

ZWETSCHGENKNÖDEL | VANILLESÖÙE



Zutaten Zwetschgenknödel

- 500 g Kartoffeln, mehlig – vorwiegend festkochende
- 150 g Mehl
- 1 Ei
- 2 Eßl Kartoffelstärke
- 500 g Zwetschgen
- 1 Prise Salz
- 80 g Butter
- 6 EL Semmelbrösel
- 3 Eßl Zimt-Zucker

Zubereitung

Die Kartoffeln kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse in eine große Schüssel pressen. Abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Zwetschgen anschneiden und entkernen, in jede Zwetschge einen kleinen Löffel Zimtzucker an die Stelle des Kerns geben.

Für den Kartoffelteig das Mehl, die Kartoffelstärke, etwas Salz und das Ei mit der Kartoffelmasse vermengen. Falls der Teig zu klebrig wird, einfach etwas mehr Mehl verwenden. Dann jeweils etwas Kartoffelteig zu einem flachen Kreis drücken, mit einer Zwetschge belegen, diese vollständig umschließen und zu Knödeln formen. Darauf achten, dass die Teigschicht nicht zu dick wird.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Knödel ins Wasser geben und die Temperatur reduzieren, so dass das Wasser nur noch siedet. Zehn Minuten ziehen lassen, dann mit der Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

In einer Pfanne die Butter schmelzen, die Semmelbrösel unterrühren und anrösten, bis sie goldbraun sind. Darin die Knödel wälzen, anschließend mit Zimt-Zucker bestreuen und mit der selbstgemachten Vanillesauce servieren

Zutaten Vanillesoße

- 125 ml Milch
- 125 ml Sahne
- 1 Vanilleschote (alternativ Vanillekonzentrat)
- 25g Zucker
- 1 Ei, getrennt

Zubereitung

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch mit Sahne, Zucker, Vanilleschote und -mark in einem Topf unter Rühren aufkochen. Vanilleschote entfernen.

Ei und Eigelb mit einem Schneebesen in einer Metallschüssel verrühren. Vanille-Sahne zugießen. In einem heißen Wasserbad kurz und unter ständigem Rühren auf ca. 80 °C erhitzen, bis die Soße bindet. Topf sofort vom Herd nehmen.