

Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Süsse Knödel 4 üppige Portionen als Hauptgericht

Die Österreicher sind die Weltmeister der Mehlspeisen. Also süßer Gerichte. Weltbekannt sind die Marillknödel – kleine Klöße aus Kartoffelteig mit einer ganzen Aprikose (Marille) gefüllt. Klassischer serviert in Butter und gerüsteten Semmelbröseln. Süsse Knödel mit Fruchtfüllung findet man in der Böhmisches-ungarischen Küche überall. Und wenn nun auch Österreich nicht wirklich Osteuropa zuzurechnen ist, Böhmen und Ungarn schon.

Im Internet finden sich die entsprechenden Rezepte – inklusive Teig zum selbst machen. Und jetzt verrate ich etwas Schockierendes: dies ist einer der wenigen Fälle wo ich nicht selber mache, euch sogar den Trick zum Bescheißen verrate und zum Nachmachen auffordere.

Ich benutze fertig gekauften fränkischen Kloßteig. Ohne Scham.

Fränkischen Kloßteig gibt es fertig in den Kühltheken zu kaufen. Dabei handelt es sich um eine Mischung aus gekochten und durchgepressten Kartoffeln mit rohen, geriebenen. Der Teig ist fest und ergibt herrliche fränkische Gnedla (Klöße) oder auch Bagers (Kartoffelpfannkuchen aus Kloßteig).

In der Saison kann man jede Art von beeren, aber auch größere Früchte wie Zwetschgen oder Aprikosen verwenden. Zur Zeit des Kochkurses war aber kein frisches Beerenobst verfügbar. Also haben wir zur Füllung eine vegane, helle Nougatschokolade (Achtung Werbung: IChoc von Vivani) verwendet – aber ihr seid da in der Wahl

völlig frei. Es sollte allerdings eine relativ weiche Schokolade sein, die leicht schmilzt – viele Zartbitter sind sehr fest. Aber Experimentieren macht schlauer. Und es gibt schlimmeres, als Test-Schokoknödel zu verspeisen.

Die Knödel kann man gut auch schon einen Tag vorher vorbereiten und vorkochen. Am Tag des Essens selbst dann einfach in einer großen

beschichteten Pfanne etwas Margarine zerlassen und die Knödeln darin anrösten und wieder erwärmen.



A woman wearing a large wide-brimmed hat and sunglasses, dressed in a bright green shirt, is standing behind a counter. She is holding a small bottle and appears to be preparing or labeling several other bottles of various sizes and colors (red, green, black) lined up on the counter. The background is a rustic wooden wall.

Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Zutaten

1 Paket Fränkischer Klossteig

2 Pakete vegane Schokolade oder 10 – 12 Stücke Obst

Etwas Margarine und Semmelbrösel

1. Den Kloßteig zu einer etwa 5 cm dicken Wurst rollen. Davon gut 2 cm dicke Scheiben abschneiden.
2. Die Schokolade in Würfel brechen.
3. In die Mitte jeder kleinen, runden Teigscheibe jetzt zwei Stück Schokolade legen und den Teig drumherum schließen. Sachte zu glatten Kugeln rollen.
4. In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Sieden bringen. Das heißt, leichte Blubber-Bläschen aber nicht sprudelnd kochen! Die Knödel jetzt im siedenden Wasser etwa 10 Minuten gar ziehen lassen.
5. In einer Pfanne Margarine zerlassen und die Knödel rundherum leicht anrösten. In der restlichen Margarine ein paar Semmelbrösel anrösten und dann über die Knödel geben.

