

Zwetschkenknödel mit Zwetschkenragout

(für 4 Personen)

Für die Knödel:

370 g mehliges Erdäpfel, passiert
50 g Mehl
40 g Stärkemehl
1 Ei
1/2 EL trockener Topfen
Orangen- und Zitronenabrieb
Vanille, Prise Salz
2 EL Butterschmalz
Salz
10-12 Zwetschken mit Marzipan gefüllt

Für das Ragout:

400 g Zwetschken
50 g Zucker
300 ml Rotwein
2 EL Vanillezucker
1 Stange Zimt
1 EL Stärkemehl

Für die Butterbrösel:

100 g Butter
80 g Semmelbrösel
Zimtpulver
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Für die Knödelmasse die Erdäpfel waschen und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Danach die Erdäpfel schälen, durch eine Kartoffelpresse drücken und auskühlen lassen. Mehl und Stärkemehl darüber streuen und mit Ei, Topfen, Aromen und Salz zu einem Teig vermengen. Den Teig in 12 gleiche Stücke teilen und mit den Zwetschken füllen. Salzwasser zum Kochen bringen, einen kleinen Probeknödel formen und darin sieden lassen. In kochendem Salzwasser einmal aufkochen und anschließend 10 Minuten sieden lassen.

Für das Zwetschkenragout die Zwetschken waschen, halbieren und entkernen. Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sich der Zucker wieder gelöst hat. Vanillezucker, Zimtstange und Zwetschken dazugeben. Nun den Sud mit angerührtem Stärkemehl leicht binden und abkühlen lassen.

Butter in einer Pfanne schmelzen. Semmelbrösel dazugeben und bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Mit Zimt würzen und die fertig gegarten Knödel darin wälzen.



Gutes Gelingen wünscht Ihnen das Steirerhof-Küchenteam