

Zimt-Grießknödel mit Himbeer-Soße und Zimt-Bröseln

Für zwei Personen

200 g Himbeeren	1 Zitrone	90 g Hartweizengrieß
50 g Zucker	1 Ei	20 g Butter
200 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	2 EL Semmelbrösel
1 TL Zimt		

Die Zitrone waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Milch zusammen mit der Butter, 30 Gramm des Zuckers und dem Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Grieß langsam einrühren. Die Masse unter ständigem Rühren einkochen lassen und vom Herd nehmen. Das Ei zusammen mit etwas Zitronenabrieb in den noch warmen Grieß rühren und die Masse anschließend kalt stellen. Die Himbeeren zusammen mit zehn Gramm des Zuckers in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Masse durch ein Sieb streichen. Leicht gezuckertes und gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Aus der erkalteten Grießmasse Knödeln formen und für circa zehn Minuten in das köchelnde Wasser geben. Die Knödel anschließend abschöpfen. Die Semmelbrösel mit dem Zimt und dem restlichen Zucker vermischen. Die Knödel in der Mischung wenden. Die Knödel zusammen mit der Himbeersauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Martha Bühler-Tschikof am 19. September 2013