

Pflaumen-Knödel in Zimt-Butter

Für 8 Knödel

300 g mehligk. Kartoffeln	200 g violette Kartoffeln	125 g Mehl
1 EL Grieß	1 Ei	8 kleine Pflaumen
8 Pflaumen (Garnieren)	75 g Dinkel-Vollkorn-Zwieback	3 EL Butter
2 TL Zimt	75 g Zucker	Limetten-Abrieb
1 Schale Shiso-Kresse		

Ungeschälte Kartoffelsorten getrennt weich kochen.

Pellkartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

Mit Mehl, Grieß, Ei und einer Prise Salz sowie 3 EL Zucker zu einem Teig verarbeiten, auf dem gemehlten Schneidebrett zu einer Rolle formen und in 8 Stücke schneiden Pflaumen entsteinen und innen zuckern.

Jeweils mit einer Pflaume und dem Kartoffelteig kleine Klöße formen und diese in simmerndem Salzwasser garen.

Zwieback im Mixer zu Paniermehl verarbeiten.

Zucker in die Pfanne geben, etwas karamellisieren lassen, dann die Butter schmelzen und aufschäumen lassen, nach und nach Paniermehl dazugeben (sollte nicht zu trocken werden) und mit etwas Zimt abschmecken.

Klöße auf Tellern anrichten, noch etwas von der Zimt-Paniermehl Schmelze darüber geben, halbierte Pflaumen daneben legen, mit Limettenabrieb und gezupfter Shiso-Kresse garnieren.

Björn Freitag am 08. Januar 2022