

# Zwetschgen-Knödel

## Für 2 Personen

8 getrocknete Zwetschgen	Zwetschgenwasser	300 g Kartoffeln
Salz	80 g Butter	2 Eigelb
3–4 EL Mehl	2 EL Weizengrieß	4 Zuckerwürfel
50 g Semmelbrösel	Zucker	

Die Zwetschgen in etwas Zwetschgenwasser (oder Wasser) einlegen und zugedeckt ziehen lassen. Die Kartoffeln abbürsten und in leicht gesalzenem Wasser garen. Kartoffeln abgießen, pellen und ausdampfen lassen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit 30 g Butter, Eigelb, Mehl, Salz und Weizengrieß zu einem festen Teig verkneten. Etwas von dem Teig zur Probe in kochendes Wasser geben und, falls die Masse nicht gut halten sollte, noch etwas Mehl hinzugeben. Teig einige Minuten ruhen lassen. Zwischen 2 Zwetschgen jeweils einen Zuckerwürfel geben. Teig in 4 Portionen teilen und jeweils 2 Zwetschgen damit umhüllen. Zu runden Knödeln formen. Reichlich Wasser mit je 1 Prise Zucker und Salz in einem weiten Topf aufkochen. Temperatur reduzieren, Knödel einlegen und knapp 10 Minuten gar ziehen lassen. Übrige Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Brösel und etwas Zucker zugeben und anrösten. Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, mit Butterbröseln anrichten.

Otto Koch Freitag, 30. Januar 2009