

Marillen-Knödel

Für 2 Personen

| | | |
|----------------------------|-------------------|-------------------------|
| 350 g Kartoffeln, mehligk. | Salz | 80 g Butter |
| 2 Eigelb | 3 - 4 EL Mehl | 2 EL Weizengrieß |
| 4 reife Aprikosen | 4 Zuckerwürfel | 250 g frische Himbeeren |
| 1 EL Puderzucker | 50 g Semmelbrösel | Zucker |

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, Eigelben, 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. Die Aprikosen anschneiden, den Kern entfernen und diesen durch einen Würfelzucker ersetzen. Teig in 4 Portionen teilen und jeweils 1 Aprikose 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. 200 g Himbeeren mit Puderzucker mischen und pürieren, dann durch ein Sieb streichen. Die restlichen Himbeeren vorsichtig unter die Himbeersauce heben. Übrige Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Brösel und etwas Zucker zugeben und anrösten. Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, mit Butterbröseln und Himbeersauce anrichten.

Otto Koch am 25. Juli 2014