Nah&Frisch



Verena Pelikan | Professional

Mohn-Grießknödel auf Zwetschkenröster

Griaß di Rezepte | Österreichisch | Vegetarisch | Weihnachten | Winter

Zutaten

- 350 ml Milch
- ½ TL Bourbon-Vanillezucker
- 35 g Butter
- 110 g Weizengrieß
- 3 Eidotter
- ½ TL Bio-Zitrone (Abrieb)
- 1 Prise Salz
- 90 g gemahlener Mohn
- 40 EL Staubzucker
- 300 g Zwetschkenröster
- Minzblätter (zum Garnieren)

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Die Milch mit der Butter, dem Vanillezucker und dem Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Sobald die Milch aufkocht, den Weizengrieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen. So lange auf dem Herd lassen, bis sich die Grießmasse beim Rühren vom Topfboden löst. Danach den Topf vom Herd nehmen und die Masse in eine Schüssel umfüllen; 5–10 Minuten abkühlen lassen.
Die Dotter und den Zitronenabrieb hinzugeben und die Zutaten mit einem Kochlöffel (oder Löffel) gut miteinander vermengen. Mit befeuchteten Händen 12 Knödel formen. Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Anschließend die Temperatur reduzieren, die Knödel hineinlegen und 10 Minuten ziehen lassen. Den gemahlenen Mohn mit dem Staubzucker vermengen. Die gut abgetropften Grießknödel im Mohn wälzen. Je 3 Mohn-Grießknödel mit 3 EL Zwetschkenröster auf einem Teller anrichten, mit einem Minzblatt garnieren und servieren.