Nah&Frisch

Bernadette Wörndl WALD KOCH BUCH | Professional

Hollerkompott mit Topfenknödeln

Hauptspeise | Hausmannskost | Obst | Österreichisch | Topfenrezepte



Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Für das Kompott die Zwetschgen halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Birne und Apfel schälen, ebenfalls halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Obstwürfel mit Saft bzw. Wasser (4 EL Füssigkeit zurückbehalten), Hollerbeeren, Zucker, Zimt, Nelke und Zitronenschale in einen Topf geben und 10–15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Stärke mit übrigem Saft bzw. Wasser glatt rühren, zum Hollerkompott geben und alles noch einmal aufkochen. Anschließend vom Herd ziehen. Für die Topfenknödel alle Zutaten mit einem Holzlöffel vermengen und 15 Minuten abgedeckt kalt stellen. Aus dem Teig kleine Knödel formen und bis zur weiteren Verwendung auf einen mit Grieß ausgestreuten Teller legen. Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen, je 1/2 TL Salz und Zucker zugeben und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und die Knödel vorsichtig ins Wasser gleiten lassen. Zugedeckt bei sehr geringer Hitze 15–20 Minuten ziehen lassen. Währenddessen für die Brösel Butter in einer Pfanne aufschäumen. Semmelbrösel darin mit Zucker und Zimt goldgelb rösten. Knödel aus dem Wasser heben, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und in den Bröseln wälzen. Knödel auf dem lauwarmen oder kalten Hollerkompott und mit weiteren Bröseln anrichten.

Zutaten

FÜR DAS KOMPOTT:

- 4–5 Zwetschgen
- 1 Birne
- 1 Apfel
- 250 g Apfelsaft oder Wasser
- 500 g abgezupfte reife Hollerbeeren
- 100 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 1 Gewürznelke
- 1 Streifen Schale einer BioZitrone
- 1 EL Speisestärke

FÜR DIE KNÖDEL:

- 250 g Topfen (20 % Fett)
- 40 g Grieß plus mehr zum Ausstreuen
- 20 g Semmelbrösel
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 Ei
- etwas fein abgeriebene Schale einer BioZitrone
- 1 Prise Salz plus 1/2 TL für das Kochwasser
- 1/2 TL Zucker für das Kochwasser

FÜR DIE BRÖSEL:

- 20 g Butter
- 50 g Semmelbrösel

- 3 EL Zucker
- 1/2 TL Zimt