

Germknödel

Rezeptvorschlag für den Monat August

Zutaten für: 10 Portionen

Für das Zwetschgenkompott:

500 g Zwetschgen
250 ml Rotwein, trocken
0,5 Stange Zimt
2 Gewürznelken
100 g Zucker
GUT&GÜNSTIG Feiner
Zucker
1 TL Speisestärke

Hefeteig:

250 g Weizenmehl
15 g Hefe, frisch
100 ml Milch
40 g Butter
30 g Zucker
0,25 TL Salz
0,5 TL unbehandelte Zitro-
ne,
davon die abgeriebene
Schale
1 Ei
150 g Pflaumenmus

Außerdem:

75 g Butter
80 g Haselnüsse, gemahlen
40 g Paniermehl
25 g Puderzucker
60 g Butter



Zubereitung:

Zwetschgen waschen, abtropfen lassen, halbieren und entsteinen. In einem Topf Rotwein mit Zimtstange, Gewürznelken und Zucker aufkochen, die Zwetschgen zufügen und einmal kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und abseihen, dabei den Saft in einer Kasserolle auffangen und wieder erhitzen. Speisestärke mit 1 EL Wasser anrühren und den Saft damit binden, die Früchte wieder zufügen und nochmals aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit der lauwarmen Milch auflösen und etwas Mehl über den Vorteig streuen. Etwa 15 Minuten gehen lassen, bis die Oberfläche deutlich Risse zeigt.

Die Butter zerlassen und mit Zucker, Salz, Zitronenschale und Ei cremig rühren. Zum Vorteig geben und einen glatten, trockenen, gut formbaren Hefeteig schlagen, der dann zugedeckt noch mal 15 Minuten gehen soll. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa 1,5 cm dick ausrollen und Quadrate von 7x7 cm schneiden. Jeweils einen Löffel Pflaumenmus darauf geben, die Knödel zusammenfalten und in der hohlen Hand rund formen.

Auf ein bemehletes Brett setzen, mit einem sauberen Tuch abdecken und nochmals gehen lassen, bis das Volumen sich fast verdoppelt hat.

In eine große, halb gefüllte Kasserolle mit Salzwasser, das nur ganz schwach aufwallt, die Knödel einlegen und so zudecken, dass ein Spalt offen bleibt. Sie sollen mehr ziehen als kochen. Nach 10 Minuten den Deckel entfernen und die Knödel umdrehen. Nach weiteren 5 Minuten mit dem Schaumlöffel herausheben und sofort mit einer langen Nadel 2-3 mal einstechen, damit sie nicht zusammenfallen. In eine Auflaufform mit flüssiger Butter legen und im leicht vorgewärmten, offenen Ofen warm stellen, bis alle Knödel gegart sind.

Inzwischen die Butter (60 g) in einer Pfanne zerlassen und die Haselnüsse, Paniermehl und den Puderzucker darin unter ständigem Rühren goldbraun rösten.

Die Knödel anrichten, mit der flüssigen leicht gebräunten Butter beträufeln und mit dem Nuss-Gemisch bestreuen. Mit dem Puderzucker besieben und mit dem Zwetschgenkompott servieren.