

Grießknödel mit Butterbrösel



www.groebenhof.at

Knödelteig (ca. 20 Knödel)

- 1 Liter Milch
- 350 g Grieß
- 5 Eier
- 140 g Butter
- 120 g Zucker
- abgeriebene Orangen- und Zitronenschale
- 1/4 Vanilleschote
- Prieser Salz

Für die Butterbrösel

- 50 g Butter
- ca. 100 g Semmelbrösel
- abgeriebene Orangen- und Zitronenschale
- Zucker

Zubereitung:

Die Milch mit der aufgeschnittenen Vanilleschote, der Butter, dem Zucker, Salz und der abgeriebenen Zitronen und Orangenschale aufkochen. Den Grieß einstreuen und, unter ständigem rühren mit einem Schneebesen, auf dem Herd ca. 2-3 Minuten quellen lassen. Vom Feuer nehmen und die Eier sehr rasch untermengen und die Vanilleschote entfernen. Die Masse mindestens 4 Stunden auskühlen lassen. Dabei sollte die Masse die letzte Zeit im Kühlschrank stehen, sie läßt sich dann besser formen. Im Kühlschrank sollte die Masse abgedeckt werden damit sich keine trockene Haut bildet. Knödel von ca. 5 cm Durchmesser formen. Die geformten Knödel sollten keine Risse haben, da sie sonst auseinander fallen können. In leichtem Salzwasser werden sie nun 10-12 Minuten ohne Deckel gekocht. Das Wasser sollte während der Kochzeit nur ganz leicht sieden.

Für die Butterbrösel:

Butter in einer Pfanne zerlassen. Orangen- und Zitronenschale hineinreiben. Die Semmelbrösel und den Zucker einstreuen und leicht rösten lassen. Die fertigen Knödel werden in den Bröseln gewälzt und nach dem Anrichten mit Staubzucker bestreut.

Als Beilage paßt sehr gut Zwetschkenröster und Vanillesauce.