



Süße Grießknödel

Zutaten für die Grießknödel:

- 300 g Grieß
- 220 g Butter
- 1 Liter Milch
- 150 g Zucker
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 4 Dotter
- abgeriebene Schale einer Zitrone und einer Orange

Zubereitung:

Die Milch mit der Butter, dem Zucker, Vanillezucker und den abgeriebenen Schalen der Zitrone und Orange aufkochen. Den Grieß einrühren, etwas einkochen lassen, vom Herd nehmen, so lange rühren bis sich keine Klumpen mehr bilden und eine schöne Masse entstanden ist. Auf mindestens 65 Grad abkühlen lassen und gelegentlich umrühren. (Die Temperatur muss unter 65 Grad betragen, da sonst der Dotter stocken würde.) Dann die 4 Dotter einrühren. Da nicht jeder ein Thermometer besitzt, einfach auf Handwärme abkühlen lassen dann kann nichts schief gehen.

Knödel formen und in leicht wallendem Salz-Wasser ziehen lassen. NICHT kochen!!!!!! Die Knödel sind fertig wenn sie oben schwimmen.

Zuckerbrösel zum Wälzen:

- 100 g Butter (oder Butterschmalz)
- 180 g Semmelbrösel
- 60 g Feinkristallzucker (je nach gewünschter Süße)
- 10 g Vanillezucker
- 1 Prise Zimt

Zubereitung:

Für die Zuckerbrösel Butter zerlassen, Zucker einrühren, von der Herdstelle nehmen, restliche Zutaten dazugeben - fertig :-)

Die fertigen, gut abgetropften Knödel in den Zuckerbröseln wälzen.

WICHTIG: Die Knödel gut abtropfen lassen - Wasser würde die Brösel verklumpen.

Dazu kann man so wie wir - Kirschenragout reichen oder eine Erdbeersauce oder jegliche andere Fruchtsaucen reichen.

Kirschenragout:

- 500 g Kirschen (frisch oder aus dem Glas)
- 1 EL Staubzucker
- 100 ml Kräftiger Rotwein oder evtl. Portwein
- 1 Zimt (Stange)
- Mark einer Vanilleschote
- 1 Orangen (unbehandelte Schale)
- 1 EL Butter
- 10 ml Kirschwasser

Zubereitung:

Die frischen Kirschen abspülen, entstielen, entkernen und halbieren. Die aus dem Glas einfach abtropfen lassen.

Den Staubzucker in einer Bratpfanne bei geringer Temperatur hell karamellisieren und mit Rotwein löschen. Zimt, Vanille und Orangenschale einlegen, etwas ziehen lassen, die frischen Kirschen dazugeben und einköcheln. Bei Kirschen aus dem Glas - zuerst einköcheln lassen und dann die Kirschen dazugeben und etwas ziehen lassen) Anschließend die Butter hineinrühren. Mit Kirschwasser abschmecken. (Zimtstange entfernen)

TIPP: Für Kinder kann man den Rotwein mit einem Kirschensaft ersetzen und das Kirschwasser weglassen.

Und nun GENIESSEN ;-)